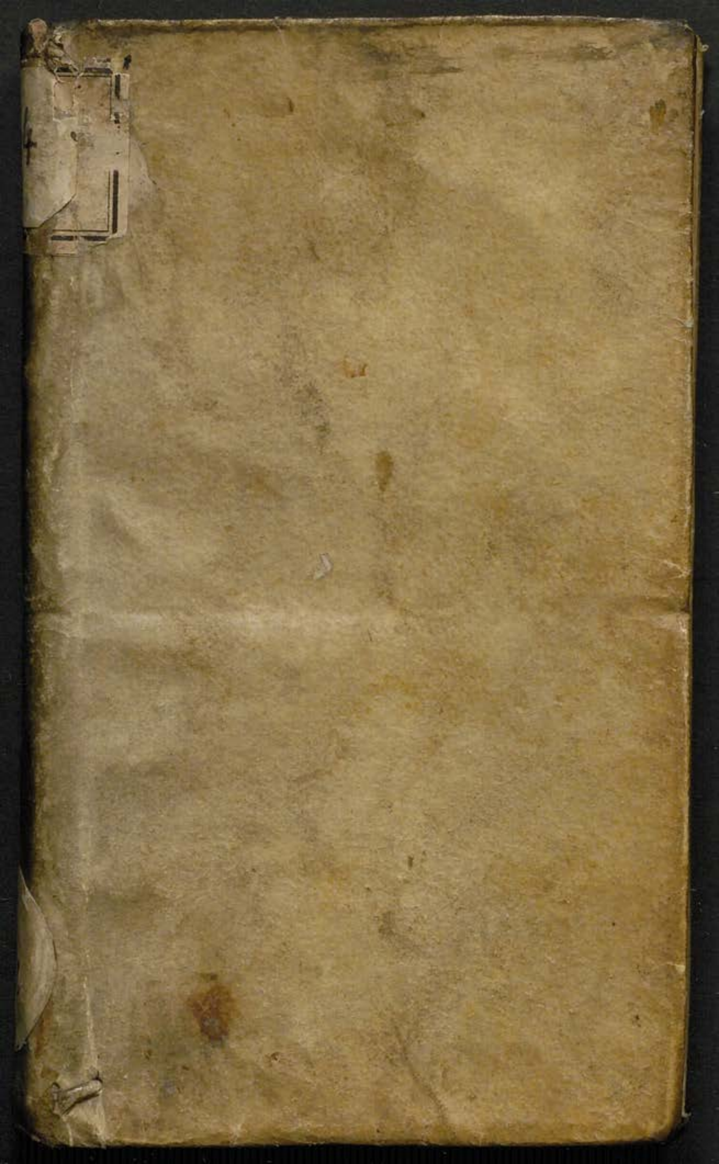
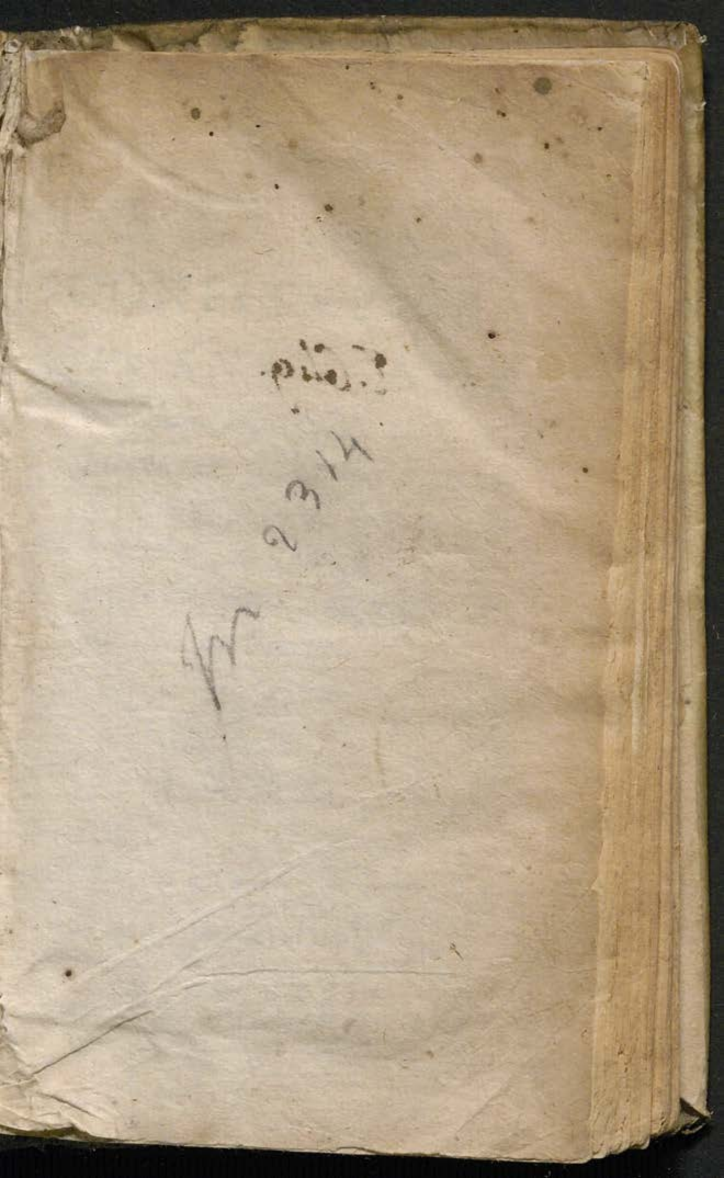
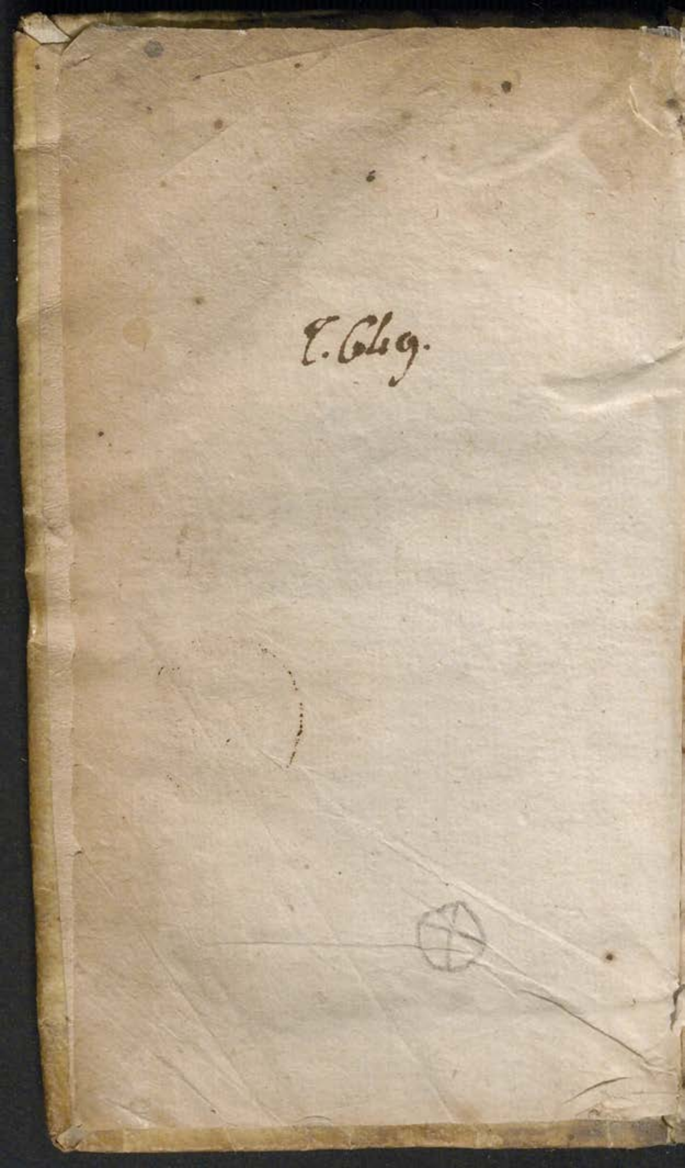

2314
T
649






2314



LE PARFAICT CONFITVRIER,

QVI ENSEIGNE A bien faire toutes ſortes de Confitures tant ſeiches que liquides, de Compoſtes, de fruicts, de Sallades, de Dragées, Breuuages delicieux, & autres delicateſſes de bouche.

(Par la Varenne)

A PARIS,
Chez IEAN RIBOV, au Palais, ſur le Grand Peron, vis à vis la Porte de l'Egliſe de la Saincte Chapelle, à l'Image S. Louis.

M. DC. LXVII.
AVEC PRIVILEGE DV ROY.



LE PARFAICT CONFITVRIER

QVI ENSEIGNE A BIEN

faire toutes sortes de Confitures tant seiches que liquides, de Compostes, de Fruicts, de Sallades, de Dragées, Breuages delicieux & autres delicatesses de bouche.

AVIS.

APres le Sommelier, ie fais suiure le Confiturier, parce qu'il est de la charge de celuy-la de faire les Confitures & autres choses semblables, qui se seruent ordinairement au dessert : I'y ay entremeslé beaucoup de choses que plusieurs

personnes se persuaderont ne pas dépendre precisément du fait du Confiturier, comme les Compostes, les Sallades, &c. mais ie l'ay fait parce que quoy que ce soient choses assez ordinaires dans les maisons des particuliers, & que les Confituriers ne les debitent pas dans leurs boutiques, neantmoins elles se doiuent preparer par le Sommelier de mesme que toutes sortes de Confitures. Outre qu'ayant dessein de seruir le public, & de luy donner des instructions qui luy donnent la facilité de se fournir dans les rencontres & à peu de frais, de ce qui coûteroit beaucoup dauantage, j'ay creu qu'il ne seroit pas hors de propos d'y inserer toutes ces choses. Que si l'on m'objecte que tout y est confus, & qu'il y est traitté tantost d'vne matiere & tantost d'vne autre que l'on reprend encor apres: Ie répond, que c'est vne plainte inutile, puis que nous auons preueu à cét inconuenient par le moyen d'vne table alphabetique, qui enseigne en quelle page chaque matiere se peut trouuer.

Clarification du sucre & de la castonnade.

Prenez cent liures de castonnade, & les mettrez dans vn grand bassin auec dix

pintes d'eau: Remuez le tout enſemble, & le remettez ſur du feu de charbon. En ſuite prenez vne douzaine d'œufs bien frais, caſſez-les ſans en oſter les blancs & les coquilles, & foüettez-les ſi long temps auec vn brin de boüillot, qu'ils viennent comme en eſcume. Lors que vous verrez boüillir le ſucre, meſlez-y enuiron vne chopine d'eau, & quelque quantité de ces œufs ainſi foüettez. Laiſſez le tout boüillir enſemble quelque temps, eſcumez-le, & continuez à y remettre de l'eau & des œufs. Enfin apres l'auoir bien eſcumé, paſſez-le dans vne chauſſe de drap, ou de ſerge, ou meſme dans quelque linge bien blanc & bien net, & vous trouuerez que voſtre ſyrop ſera cuit à liſſe, qui eſt la vraye cuiſſon pour le conſeruer.

On peut clarifier de meſme telle quantité de ſucre ou de caſtonnade que l'on voudra, en y meſlant de l'eau & des œufs, à proportion de ladite quantité.

Les differentes cuiſſons de ſucre.

Comme l'eau eſt toûjours neceſſaire dans les cuiſſons de ſucre, & que l'on pourroit s'enquerir quelle quantité en feroit neceſſaire à telle quantité de

ſucre, ie vous diray qu'vn demy-ſeptier d'eau ſuffit pour vne liure de ſucre. Que s'il y en a dauantage, il faut qu'elle s'éuapore à force de boüillir, afin que le ſucre reuienne toujours à ſes cuiſſons.

Cuiſſon de ſucre à liſſe.

La premiere cuiſſon de ſucre s'appelle à liſſe, & vous pourrez remarquer qu'elle eſt en cét eſtat, ſi prenant de voſtre cuiſſon auec le grand doigt de la main, & le mettant ſur le pouce, il ne coule point, mais y demeure rond comme vn petit pois, car alors vous pouuez eſtre aſſeuré que voſtre ſucre eſt cuit à liſſe.

Cuiſſon de ſucre à perle.

Cette cuiſſon ſe reconnoiſt parfaite, lors qu'en prenant auec le doigt & le mettant ſur le pouce, puis entr'ouurant les autres doigts il s'en forme vn petit filet, lequel lors qu'il s'eſtend tant que l'on peut les ouurir; cette cuiſſon s'appelle à perle gros: & lors qu'elle s'eſtend moins, elle s'appelle à perle menu.

Cuiſſon de ſucre à ſoufle.

Cette cuiſſon que l'on peut auſſi appeller cuiſſon à rozar, ſe peut reconnoiſtre acheuée, ſi l'on trempe vne

escumoire dans le sucre, & si soufflant au trauers de ladite escumoire, il s'enuole en l'air par feüilles seiches, car alors il est cuit, mais s'il coule encor, il ne l'est pas.

Vous pouuez aussi tremper vne spatule dans vostre sucre, & si en la secoüant il s'enuole en lair, il est cuit.

Cuisson de sucre à casse.

Trempez vostre doigt dans de l'eau fraische, & le mettez dans le sucre boüillant, retirez-le, le mettez encor vne fois dans l'eau fraiche; s'il se casse alors & deuient sec dans cette eau, il est cuit; mais s'il gluë, & s'il se manie, il ne l'est pas.

Que si vous craignez de vous brûler le doigt, prenez vn petit baston bien net, & faites la mesme experience auec ce baston que vous feriez auec le doigt, & vostre sucre sera cuit à casse.

LES COMPOSTES.

Compostes de pommes de Reinette.

PRenez de pommes de Reinette, pelez-les & les vuidez par dedans, ensuite coupez les par quartiers, & les

mettés dans de l'eau fraiſche. Prenez-en les pelures, & celles encore d'autres pommes que vous couperez auſſi par petits quartiers, & ferez boüillir iuſques à ce qu'elles ſoient bien cuittes. Paſſez-les enſuitte dans vn linge bien blanc, & prenez l'eau que vous en aurez tirée, & que l'on appelle ordinairement decoction: Mettez-la dans vn poiſlon de cuiure rouge bien net, & y mettez du meilleur ſucre que vous pourrez, en telle quantité qu'il vous plaira mais à proportion de vos quartiers de pommes que vous auez reſeruez pour faire voſtre composte. Faites le tout boüilir à grand feu, iuſques à tant que vos pommes ſoient cuittes, le retournant quelquefois auec la cueilliere. Tirez-les enſuite & les laiſſez égouter ſur le bord d'vn plat, ou ſur vne ſeruiette blanche: apres quoy vous les dreſſerez ſur vne aſſiette, vous acheuerez de faire cuire voſtre ſyrop à grãd feu, & y metterez encor vn peu de ſucre & de jus de citron. Laiſſez le boüillir iuſques à la cuiſſon que l'on appelle gelée, comme il eſt dit dans la cuiſſon du ſucre. Eſtant ainſi accommodé & vn peu refroidy, vous le dreſſerez ſur les

pommes & ſur le bord de l'aſſiette.

Compoſte de pommes de Caluille.

Prenes des pommes de Caluille, coupez les par moitiez, ou par quartiers, & en oſtez les pepins : tailladez en la pelure, en ſorte que la coupure n'en vienne pas iuſqu'aux bords de la pomme : faites les cuire dans de la decoction de pommes de Reinette : & acheuez voſtre Compoſte comme la precedente, à la referue qu'il ne faut point y mettre au commencement de ius de citron, ce que pourtant vous pourrez ſuppléer par vn demy ſeptier de vin vn peu couuert.

Compoſte de tranches de citron.

Coupez vos citrons par tranches iuſques au blanc : Oſtez-en les pepins, & faites tremper vos tranches dans de l'eau, iuſques à ce que la chair en deuienne vn peu mollaſſe. Tirez-les, & les remettez dan de l'eau fraiſche. Prenez enſuite vn peu de decoction de pommes de Reinette, & la faites cuire comme en la compoſte de ces pommes de Reinette. Meſlez-y vn peu de jus de citron, mais n'y mettez point vos tranches que vous ne les ayez bien fait égoutter, & que

voſtre ſyrop ne ſoit bien auancé de cuire, lequel toutesfois ne doit pas eſtre tant cuit que celuy de pommes.

Compoſte de chair de citron.

Faites vne gelée de pommes, & la faites cuire : eſtant cuite, ayez vn gros citron, pelez le bien eſpais & proche du jus, coupez-le en long par la moitié, & faites pluſieurs tranches de chaque moitié, oſtez-en les grains,&iettez ces tranches dans voſtre gelée, faites boüillir le tout enſemble, tant que voſtre gelée ait encor ſa premiere cuiſſon. Tirés-la hors du feu, & la laiſſez froidir à moitié: chargés enfin vne aſſiette de tranches de citron, & les couurez de voſtre gelée.

Vous la pouuez faire auſſi de meſme que la precedente.

Compoſte d'orange.

Elle ſe fait de meſme ſorte que celle de citron, excepté qu'il n'y faut point de decoction de pommes, & que ſon ſyrop ne doit eſtre cuit qu'à perle.

Compoſte de marons.

Prenez des plus beaux & des plus gros marons que vous pourrez trouuer, faites les cuire dans la braiſe: Eſtant cuits, pelez-les & les applatiſſez. Arrangez-les

ensuitte dans vn plat bien proprement, & autant qu'il y en ait assez pour en couurir honnestement vne assiette. Mettez dessus du syrop d'abricots ou de prunes, ou tel autre qu'il vous plaira: vous pouuez mesme prendre de la decoction de pommes, la faisant vn peu boüillir auec du sucre, en sorte qu'elle soit cuitte à perle, & l'estendre sur vos marons: Cela fait vous les couurirez & ferez boüillir à petit feu, y mettant de fois à autre du syrop à mesure qu'ils boüillent, en sorte qu'ils soient en estat d'estre seruis chauds: Ce que quand il sera temps de faire, vous mettrez vne assiette sur le plat où ils sont, & les renuerserez proprement dessus de mesme façon que vous retourneriez vn fromage, & les arroserez d'vn peu de syrop.

Composte d'espine vinette.

Prenez de l'espine-vinette, ostez-en la queuë & les pepins: faites ensuitte boüillir du sucre auec de l'eau: escumez-le, & le faites cuire presque à lisse: jettez dedans vostre espine vinette, mais tenez-la tousiours couuerte, & la faites boüillir iusques à ce que le syrop en soit cuit à perle.

Composte de poires.

Faites boüillir vos poires à grande eau & à grand feu, iusques à ce qu'elles deuiennent mollettes: Estant de la sorte, tirez-le, & les mettez dans de l'eau fraische pour les peler. Si elles sont trop grosses, fendés-les par quartiers, & en ostés le cœur. Faites-les cuire auec vne liure de sucre & vne chopine d'eau, iusques à ce que le syrop en soit cuit à perle, puis les tirez.

Autre façon.

Pelez vos poires, & les mettez dans vn pot de terre, ou dans vn poislon de cuiure rouge. Mettez-y de l'eau, du sucre, & de la canelle; Lors qu'elles seront à moitié cuites, versez-y vn verre de gros vin rouge, & les tenez tousiours bien couuertes, d'autant que cela les fait rougir. Donnez leur enuiron autant de cuisson que vous en donneriez au syrop d'autres confitures, mais qu'il soit en petite quantité.

Autre façon.

Faites cuire des poires dans la braise: estant cuites, pelez-les & les fendez par moitiez ou par quartiers selon leur grosseur, & en ostez le dedans. Mettez les

dans vn poiſlon auec du ſucre en vn peu d'eau. Faites-les boüillir iuſques à ce qu'il n'y paroiſſe plus de ſyrop, & qu'elles ſoient deuenuës rouſſelettes : dreſſez les, & mettez deſſus le jus d'vne ou deux oranges : mais ſouuenés-vous de ſouuent remuër la queuë du poiſlon, de crainte quelles ne brûlent.

Autre façon.

Vos poires eſtant cuites & diſpoſées comme en la derniere façon, faites vn ſyrop auec du ſucre, & vn jus de citron, ou de l'eau de fleur d'orange, verſez vos poires dans ce ſyrop, & leur donnez vn boüillon, puis les mettez ſur vne aſſiette.

Pommes à la Boüillonne.

Prenés des pommes de Reinette, & les coupés par quartiers ou par moitié. Oſtés-en les cœurs, & les mettez dans vn poiſlon auec du ſucre & beaucoup d'eau : Tournés-les ſur leurs pelures, & les laiſſés boüillir iuſques à ce qu'il n'y ait plus de ſyrop, & qu'elles ayent pris de la couleur vn peu rouſſaſtre. Tirés les ſur vne aſſiette, en les retournant, comme vous feriez vn fromage.

Compoſte de coins.

Prenez des coins bien menus, & les en-

ueloppés dans du papier. Moüillez-les & les enterrez ſous la cendre chaude& ſous la braiſe. Lors qu'ils ſeront cuits,coupez-les par moitiés ou par quartiers;oſtés en le cœur, & les mettez dans vn poiſlon. Faites-les boüillir & cuire auec de l'eau & du ſucre iuſques à ce que le ſyrop ſoit fait. Dreſſez-les, & les ſeruez tout chauds.

Autre façon.

Faites cuire vos coins dans de la braiſe comme il eſt dit cy-deuant. Pelez-les, & coupez- en le plus cuit par tranches. Mettez-les dans vn plat auec du ſucre en poudre & vn peu d'eau de fleur d'orange. Couurez-les, & apres les mettés ſur vn peu de cendre chaude : le ſyrop ſe fait tout ſeul.

Autre façon.

Prenez des coins, pelés-les & les coupés par quartiers;Oſtés-en les cœurs, & les mettés à meſure dans de l'eau fraiſche. Prenés-en les pelures & les pepins, auec d'autres coins coupez auſſi par quartiers ; faites les bien boüillir & en tirés de la decoction comme de pommes de Reinette: mettez la dans vn poiſlon auec beaucoup de ſucre & de l'eau. Iet-

tés y vos coins, & y mettés vn peu de canelle, Couurés-les & les faites cuire à petit feu. Taſchés de leur faire prendre beaucoup de couleur, en ſorte qu'ils deuiennent bien rouges. Et lors que voſtre ſyrop ſera cuit à gelée, tirés-les & les dreſſés.

Fleur d'orange liquides.

Ayés des fleurs d'orange bien eſpanoüies : épluchés les fueilles de leurs boutons; faites les boüillir enuiron vingt boüillons dans de l'eau: tirés-les en ſuite, & les mettés dans de l'eau fraiſche. Mettés du ſucre dans vn poiſlon, & le faites cuire à liſſe; faites égoutter vos fleurs d'orange & les jettés dans ce ſucre, que vous ferés boüllir iuſques à tant que le ſyrop en ſoit cuit à perle : apres quoy vous les tirerés, & les dreſſerés.

Conſerue de fleurs d'orange liquides, ou marmelade de fleurs d'orange.

Eſpulchés vos fleurs d'orange, & les faites cuire à l'eau, comme les liquides, Faites-les égoutter, & enſuitte les pilés dans vn mortier de marbre: Quand elles ſeront bien pilées, faites cuire du ſucre à ſoufle, l'ayant tiré de deſſus le feu, mettés-y vos fleurs d'orange ; & ne

manqués pas de bien remuer le tout enſemble. Apres quoy vous les tirerez & ferez refroidir; Eſtant froides, vous les mettrez dans vn pot, que vous couurirez ſoigneuſement. Si vous eſtes en peine de la quantité de ſucre qu'il y faut mettre, ie vous donne auis qu'à chaque liure de fleurs dorange, il en faut deux liures.

Marmelade de pommes.

Prenez dix ou douze pommes, pelés-les & les coupés à meſure iuſques au troignon, puis les mettez dans de l'eau claire. Mettez-en ſuite vos pommes & l'eau dans laquelle elles trempent dans vn poiſlon auec vne demy liure de ſucre, ou moins ſi vous voulez: faites les cuire, & lors qu'elles cuiront, écraſez-les de peur qu'elles ne brûlent, & lors qu'il n'y aura preſque plus d'eau, paſſez le tout par le tamis. Reprenez ce que vous aurez paſſé & le remettez dans le meſme poiſlon auec la rapeure d'vn demy citron ou orange trempée auparauant enuiron vn demy-quart d'heure dans vn peu d'eau chaude, & paſſée dans vn linge, afin d'en oſter, ou du moins d'en corriger l'amertu-

me: mais en cuiſant, remuez toûjours de peur que voſtre marmelade ne brûle, & apprenez qu'elle ſera cuitte, lors que vous la verrez comme en gelée, & qu'elle fera moins paroiſtre d'humidité. Enfin quand elle aura toute ſa cuiſſon neceſſaire, tirez la de deſſus le feu, & l'eſtendés auec vn couſteau de l'épaiſſeur de deux teſtons.

Sallades pour les quatre ſaiſons de l'année.

Sallade de chicorée

Cherchez de la plus belle & de la plus blanche chicorée que vous pourrez trouuer: Eſpluchez-la ſoigneuſement, lauez la dans de l'eau, & la ſecouez fortement. Dreſſez-la en ſuite ſur vne aſſiette, en telle forme que l'on ſe pourra imaginer, haute ou plate, des feuilles entieres ou coupées: Mais que ce ſoit enſorte qu'il reſte beaucoup des bord, de l'aſſiette, pour y mettre la garniture, qui donne à la ſallade & l'apparence & lornement. En Hyuer, par exemple, vous la pouuez garnir de bettraues cuites, découpées en pluſieurs façons, de tranches de citron façonnées ou non façonnées; de capres, de grenades, ou de feüilles de la meſme chicorée hachées bien me-

nu, & mesme de toutes ces choses mélées ensemble. Dans le Printemps & autres saisons, de fleurs entieres ou coupez, bien mélangez de toutes sortes de couleurs; mais pour bien faire, il faut que chaque sallade soit garnie de ce qui luy est le plus propre.

Sallade de chicorée cuite.

Prenez des plantes de chicorée la plus blanche que vous pourrez trouuer: Coupez-en les bouts de deuers les racines, & en ostez les feuïlles vertes ou gastées: Mettez ces plantes boüillir dans de l'eau auec vn peu de sel; lors qu'elles seront cuites, remettez-les dans de l'eau fraische, pour apres les en auoir tirez, les faire secher proprement sur vne seruiette blanche, plante à plante. Estant bien seiches, coupez les par moitiés ou par quartiers, que vous estendrez par longueur sur vne assiette, laquelle vous garnirez bien proprement de bettraues, ou de citrons, ou de grenades, ou de fleurs bien diuersifiez, comme il est dit en l'article precedent.

Sallade de chicorée sauuage verte.

Prenez des feüilles de chicorée sauuage verte, coupez les bien menuës, &

les mettez tremper enuiron deux heures dans de l'eau fraiſche, que vous changerez trois ou quatre fois. Secoüez-les fortement en ſuite, & les dreſſez ſur vne aſſiette garnie de quelque choſe de rouge ou de blanc.

Sallades de chicorée ſauuage blanche.

Il faut auoir de belle chicorée ſauuage & bien blanche: la bien lauer & égoutter: la dreſſer en ſuite de ſa longueur ou de ſa hauteur ſur vne aſſiette garnie de quelque choſe de rouge ou de vert. Elle ſe peut auſſi ſeruir auec le vinaigre & le ſucre.

Sallade couronnée.

Prenez vn gros ballotin ou ponſire bien long: Coupez-le par les deux bouts, comme pour en faire des roüelles. Puis apres leuez-en l'eſcorce bien vnie, & iuſques au blanc auec vn grand couſteau: leuez auſſi en ſuitte la chair de voſtre ballotin, enuiron l'épaiſſeur d'vn écu blanc, & ſouuenez-vous de la tourner iuſques au cœur comme liſſe, en la coupant, & de la jetter dans de l'eau fraiſche. Ce qu'eſtant fait, vous eſtendrez vne ſeruiette bien blanche ſur vne table auſſi bien vnie: & ſur la ſeruiette vous eſtal-

lerez cette chair de ballotin, doucement & adroitement, en ſorte que vous la puiſſiez couper en toutes ſortes de figures, qui puiſſent ſeruir à en faire des couronnes, par le moyen des ſies d'acier, qui la decouperont à iour. Mais remarquez qu'il faut commencer cette découpure bien delicatement par le bas de la couronne, pourſuiure par le milieu, & acheuer par le faiſte.

Or parce qu'il y a pluſieurs ſortes de couronnes, il faut remarquer que ſi c'en eſt vne Royale, il faut que toute les extremitez du haut ſoient toutes decoupées à iour, en forme de fleurs de Lys.

Si c'en eſt vne de Prince, il faut que le faiſte ſoit vne fleur de Lys & deux trefles, ſuiuis d'vne autre fleur de Lys & de deux autres trefles, & continuer ainſi iuſques à la fin.

Remarquez auſſi en paſſant que quelque Couronne que ce ſoit, vous la pouuez faire ſi grande & ſi petite qu'il vous plaira.

Si d'ailleurs c'eſt vne Couronne Ducalle, il faut que le haut en ſoit tout de trefles.

Si c'en eſt vne de Marquis, il faut que ſon faiſte ſoit d'vn trefle & de trois per-

les rondes, ſuiuies d'vn autre trefle & de trois autres perles rondes, & continuer ainſi iuſques à la fin.

Si c'en eſt vne de Comte, il faut que le haut ſoit tout de perles rondes.

L'on peut y ajoûter quelque piece des Armes de la perſonne pour laquelle on la fait: Comme par exemple, ſi c'eſt pour Monſieur de Guiſe, l'on peut inſerer entre les trefles & parmy la découpure, des Croix de Lorraine: Si c'eſt pour Monſieur le Mareſchal de la Maillerez, l'on peut mettre vn Croiſſant au faiſte de la Couronne, & ainſi des autres.

Or lorſque voſtre Couronne ſera toute coupée & vuidée, mettez la dans de l'eau fraiſche, prenez de gros citrons que vous couperez par les deux bouts, & dont vous leuerez l'eſcorce iuſques au blanc. Coupez-les en ſuite par leur rondeur & hauteur, enuiron de l'eſpaiſſeur d'vn eſcu blanc; & les jettez de meſme dans de l'eau fraiſche. Ce qu'ayant fait, vous les decouperez de telle façon que vous pourrez, mais de longueur; comme pour faire vne demie Couronne, & les remettez à meſure dans de l'eau. Mais remarquez qu'il en faut enuiron huit

pour faire le tour de la grande Couronne.

Prenez aussi des oranges lesquels en leuant delicatement: l'escorce, vous mettrez à mesure dans de l'eau, & couperez en demy Couronnes, de mesme façon que les citrons: & faites-en quinze qui suffiront pour faire le tour des bords de l'assiette.

Il vous faut de plus toutes sortes de bonnes herbes que vous couperez par le menu, & dont vous dresserez vne couche sur vne assiette à grands bords, enuiron de quatre doigts. Vous pouuez vous seruir de bettraues cuittes pour faire cette garniture.

Apres tout cela, faites égoutter vostre grande Couronne, dressez-la dessus au milieu de l'assiette, de telle rondeur qu'il vous plaira, & la garnissez par dedans de toutes sortes d'herbes à salade: Rapez en suitte de l'escorce de citron bien verte, faites-en comme vn rocher, que vous mettrez au dessus des herbes, en sorte qu'il surpasse tant soit peu son faiste, sans oublier de le garnir de grains de grenade bien rouge.

Tirez de dedans de l'eau vos petites

Couronnes , faites les égoutter & les dressez autour de la grande, mais éleuez-les vn peu sur des herbes ou de la betraue : garnissez-les au dedans de bonnes herbes, & mettez au dessus de chacune, qui doit estre encore garnie de grains de grenade, vn petit rocher de citron rappé : Enfin arrangez les petites Couronnes de chair de citron, & les garnissez dedans & de hors de pistaches, de grains de grenade, & d'amendes douce. Cette sallade couronnée se sert auec de l'eau de fleur d'orange & le sucre rappé.

Sallade de persil Macedoine.

Prenez du persil Macedoine, choisissez-en les cotons où tiennent les feüilles, à cinq doigts desquelles vous les couperez ; & fenderez en quatre, six ou huit quartiers à vn pouce prés desdites feüilles : Mettez-les dans de l'eau fraische, lauez les & les secoüez. Dressez-les dessus vne assiette que vous garnirez de citron, de grenade, ou de leurs cottons & feüilles hachez bien menu. Cette sallade se sert auec l'huile d'oliue le vinaigre, le sel & le poiure blanc.

Sallade d'apuy cuit.

Prenez des cottons d'apuy bien blancs:

ratiſſez-les comme des raues, & coupez-les en longueur enuiron de ſix doigts: liez-les par petites bottes, & les faites cuire dans de l'eau auec vn peu de ſel. Lors qu'ils ſeront cuits, tirez-les & les égoutez: faites-les en ſuite ſecher entre deux ſeruiettes: eſtant ſecs, dreſſez-les ſur vne aſſiette que vous garnirez de citron, de grenade & de bettraues cuittes.

Sallades de racines d'apuy.

Prenez les cœurs de ces racines: coupez les bien proprement en deux ou en quatre: Mettez les dans de l'eau fraiſche; tirez-les & les dreſſez ſur vne aſſiette garnie de citron ou de bettraues cuittes: Cette ſallade ſe ſert ordinairement auec le ſel & le poiure blanc.

Sallade de ſellery crû.

Elle ſe fait de meſme que celle d'apuy.

Sallade de ſellery cuit.

Elle ſe fait & ſe ſert auſſi de meſme que la precedente d'apuy cuit.

Sallade de racine de ſellery.

Elle ſe fait & ſe ſert pareillement de meſme que celle de racine d'apuy.

Sallade de citron.

Prenez des plus beaux citrons, doux ou aigres: Pelez-les iuſques au blanc: coupez

Sallade de bettraues.

Prenez des bettraues, faites les cuire dans la braiſe, coupez-les par tranches, & les dreſſez ſur vne aſſiette; que vous garnirez de ſerfeüil & de capres.

Sallade d'eſcorce de citron.

Ayez de belle eſcorce de citron confite & bien verte; rapez-la dans vn plat, & la leuez en ſuite doucement & adroitement auec des fourchettes; faites-en de petits rochers ou quelque autre iolie façon, que vous ſeruirez ſur vne aſſiette garnie de piſtaches, de grains de grenade, & d'amendes douces, pelées & coupées bien menu. Cette ſalade ſe ſert auec l'eau de fleur d'orange, & vn peu de ſucre rapé.

Sallade d'amandes douces.

Il faut auoir de belles amandes douces, les peler, & les mettre dans de l'eau fraiſche, en ſuite les faire ſecher & les couper par morceaux. Garniſſez cette ſallade de grains de grenade: de piſtaches, de tranches de citron: & la ſeruez auec l'eau de fleur d'orange, & le ſucre rapé.

Sallade de piſtaches.

Ayez des piſtaches nouuelles, pelez-

les auec de l'eau chaude, & les mettez en ſuite dans de l'eau fraiſche ; Egoutez-les & hachez bien menu: puis les dreſſez:ſur vne aſſiette que vous garnirez d'eſcorce de citron, & de grains de grenade.

Sallade de concombres vinaigrez.

Prenez des concombres confits au vinaigre, pelez-les & les coupez par tranches ou par roüelles, que vous arrangerez bien proprement ſur vne aſſiette garnie de paſſe-pierre & pourpier vinaigrez ſans oublier des bettraues.

Sallade d'anchois.

Prenez de bons anchois, lauez les dans pluſieurs eaux ou dans du vin, iuſques à ce qu'ils rendent l'eau ou le vin tout clair. Mettez-les ſur vne ſeruiette, & les faites bien ſecher;oſtez-en la teſte, la queuë, & l'arreſte, fendez-les par la moitié, & les coupez-encor en deux, arrangez-les bien proprement ſur vne aſſiette, & les garniſſez de perſil, de ſiboulettes, ou de ſiuettes, de tranches de citron, ou de bettraues. Mettez en ſuite dans vn plat de l'huile vierge, vn peu de poiure blanc, le jus d'vn ou de deux citrons, mélez bien le tout enſemble auec

vne cueilliere ou vn cousteau, & le versez sur vos anchois.

Autre façon.

Accommodez vos anchois de la mesme façon qu'en la precedente sallade, & prenez des rosties de pain, longues & larges enuiron comme le doigt : arrangez-les sur vne assiette ; & mettez dessus vos anchois garnis de capres, & mesme de pareille garniture, que la sallade precedente.

Sallade de petites laittues.

Prenez vn manieau de petites laittuës, coupez en les pieds, & en épulchez soigneusement les ordures, lauez-les bien proprement, & apres les auoir secoüez, dressez-les sur vne assiette en telle façon qu'il vous plaira, & la garnissez de tranches de citron & de grenade.

Sallade de pourpier.

Il faut auoir du pourpier dans sa premiere nouueauté, le bien éplucher, lauer & secoüer. Il faut en suite le dresser sur vne assiette, & le garnir de tranches de citron & de grenade, ou mesme de toutes sortes d'herbes.

Sallade de laittues & pourpier.

Prenez du pourpier le plus nouueau

que vous pourrez, & apres l'auoir esplu-ché, laué & secoüé, mettez-le sur le rond d'vne assiette, autour de laquelle vous mettrez des laittuës accommodées pro-prement, & garnissez le tout de serfeuil, & de fleurs hachées ménu.

Sallade de santé.

Prenez toutes sortes d'herbres propres à la sallade, comme petites laittuës, pour-pier tendre, cresson lanois, trippe-ma-dame, passe-pierre, corne de cerf; bau-me, siboullettes, siuette, jettons de ro-sier, jettons de fenüil, &c. épluchez-les bien, lauez-les & secoüez toutes ensem-ble, mélez-les, & les dressez sur vne as-siette sans aucune garniture.

Sallade de Brocollis.

Prenez des brocolis, c'est à dire, des rejettons de choux bien tendres, ostez-en les premieres feüilles & la petite peau: faites-les cuire dans de l'eau auec vn peu de sel. Estans cuits, tirez-les & les dressez sur vne assiette comme des asperges: mais n'oubliez pas d'y mettre du poiure blanc.

Sallade de reponse.

Prenez des réponses bien tendres, esplucheɀ & ratissez-les comme des ra-

nes, lauez les bien & les secoüez; dressez les sur vne assiette, & les garnissez de menuës herbes & de fleurs.

Salade de réponse cuite.

Ratissez-les & les lauez comme les autres, faites les cuire dans de l'eau auec vn peu de sel: Estant cuittes, faites les égouter, & les dressez proprement sur vne assiette, que vous garnirez de tranches de citron ou de fleurs.

Sallade de laituës de Gennes.

Prenez des laituës de Gennes les plus tendres que vous pourrez, lauez-les & les secoüez; coupez les en quatre, & les dressez bien proprement sur vne assiette, le milieu & les bords de laquelle vous garnirez de pourpier.

Sallade de laituës communes.

Il vous les faut accommoder comme celles dont il a esté parlé cy-deuant: mais il faut garnir le milieu de l'assiette de toutes sortes d'herbes, & les bords de fleurs de differentes couleurs.

Sallade de laittuës Romaines.

Prenez-en des chicons les plus blancs & les plus tendres que vous pourrez trouuer, lauez-les & les secoüez comme il faut: dressez-les par quartiers ou en

feüilles, droits ou plats, & garniſſez voſtre ſallade de ſerfeüil & de fleurs.

Sallade de cardons de chicons.

Prenez des chicons, qui ſont les gros cottons des laittuës Romaine, oſtez-en les feüilles, pelez-les, & les fendez par quartiers : mettez les dans l'eau, & les dreſſez ſur vne aſſiette en guiſe d'aſperges Parſemez-les par endroits de ſel blanc & de poiure blanc.

Sallade de concombres.

Prenez des concombres raiſonnablement menus & bien tendres, pelez-les proprement, & les coupez par ruelles qui ne ſoient point trop épaiſſes ny trop minces ; oſtez-en les pepins, ou ſi vous voulez, la graine; Mettés les dans vn plat auec fort peu de ſel blanc : laiſſés-les enuiron demy-heure jetter leur eau, faites les en ſuite bien égouter, & les remettés dans vn autre plat auec du vinaigre & vn oignon coupé en quatre, ou des ſyboulettes : laiſſés-les bien mortifier, & encore vne fois égoutter, apres tout dreſſés-les ſur vne aſſiette, que vous garnirés de fleurs de differentes couleurs.

Raues, Figues, Meures, Beurre.

Ces quatre ſortes ſe ſeruent ordinaire-

ment auec les sallades d'entrée.

Pastes de toutes sortes de fruits.

Paste de cerises.

Prenez les plus belles, les plus grosses & les plus meures que vous pourrez trouuer, ostez-en la queuë & le noyau, faites-les vn peu boüillir auec de l'eau, mais en fort petite quantité: faites les en suite égoutter dans vne passoire de cuiure ou de terre, qui soit persée fort dru & à petits trous: mettés dessous vn plat qui receura ce qui sortira de la passoire à mesure que vous pilerés & remuërés vos cerises, passez le tout, & l'ayant passé, mettés-le dans vn poislon ou bassin bien net, & le faites secher à petit feu, le remuant toûjours auec la spatule, & au fonds & autour, crinte qu'il ne brûle, iusques à ce que vous vous apperceuiés que vos cerises commancent à secher, ce que vous connoistrez lors qu'elles ne tiendront plus au poislon. Mettez-y en suite vne demie liure ou trois quarterons de sucre en poudre, & meslés le tout ensemble, apres quoy vous estendrés vostre paste ainsi faite sur des

ardoises en telles formes que vous voudrés, & les ferés seicher à l'estuuuée, comme les confitures seiches.

Autre façon.

Prenés des Cerises: apres les auoir fait boüillir dans l'eau, passés-les dans vn tamis, & sur vne pinte de riz de Cerises, mettés quatre onces de riz de pommes: que vous ferés cuire & passerés de méme: broüillés le tout ensemble, faites-le secher, & apprestés comme cy dessus.

Paste de groisselles rouges.

Esplucheś-les soigneusement de leurs ordures, & en faites la paste comme celle de cerises.

Paste de framboises.

Prenez des framboises bien meures, ostés-en la queuë, & les passez dans vn tamis de crin le plus delié que vous pourrez trouuer, & faite vostres paste comme celle de cerises.

Paste d'abricots.

Prenez des abricots bien meurs, pelez les & en ostez les noyaux. Faites-les vn peu boüillir dans de l'eau, & en suite égoutter. Passez-les en suite dans vn tamis de crin, & faites vostre paste comme celle de cerises.

Autre façon.

Mettez vos abricots & bien meurs & bien pelez, comme nous auons dit dans vn poiſlon & ſur le feu, mais ſans eau, & remuez les ſouuent auec vne eſcumoire iuſques à ce qu'ils ſoient liés. Cela fait, oſtez-les de deſſus le feu, & les mettez auec autant de ſucre cuit, comme vous auez de paſte.

Paſte de Peſches.

Prenez des peſches qui ne ſoient pas extremement menuës, pelez-les & en oſtez les noyaux, faites-les boüillir dans de l'eau à petit feu, iuſques à ce qu'elles commencent à deuenir comme vertes: faites les enſuite refroidir dans leur eau eſtant froides tirez-les & les faites égouter, apres quoy vous les paſſerez, & en-ferez voſtre paſte comme celle de ceriſes.

Paſte de Verjus.

Prenez du verjus à confire, oſtez-en les pepins, & les faites verdir à l'eau comme les peſches: acheuez enſuite vôtre paſte de la meſme façon que la precedente.

Paſte de Coins.

Prenez des coins bien meurs, pelés-les, & en oſtez les cœurs & les pierres; faites-les cuire dans de l'eau, puis ache-

uez vostre paste comme la premiere façon de cerises.

Autre façon.

Vos coins estant cuits, comme il est dit, passez-les par vn gros tamis, apres cela, faites les seicher dans vn poislon sur le feu. Cela fait, meslés-les auec du sucre donnés leur encore cinq ou six tours sur le feu, pourueu qu'ils ne boüillent point, & les dressez à moitié froids.

Paste de Pommes.

Prenez des pommes de Reinette, pelez les, en ostez les cœurs, faites-les cuire dans de l'eau, estant cuittes mettez-les dans de l'eau fraische : faites-les ensuitte égoutter, & les passez dans vn tamis de crin, puis les faites seicher sur le feu dans vn poislon, & les tournez tousiours au fonds & au long du poislon auec la spatule. Lors qu'elles commenceront à quitter le fonds, ostez-les de dessus le feu, & y mettez demy liure ou trois quarterons de sucre: meslez bien le tout ensemble, puis le dressez sur des ardoises, & le faites seicher à l'estuue comme des confitures seiches.

Paste contrefaites.

Pour contrefaire toutes sortes de pastes

il faut prendre de la marmelade de pommes de Reinette, paſſée de meſme que pour faire de la paſte de pommes.

Paſte de Ceriſes contrefaites.

Prenez de la marmelade de pommes, mettez-là dans vn poiſlon, & la faites ſeicher de meſme que ſi vous vouliez faire de la paſte de pommes: mais au lieu de ſucre mettez ſur vne liure de marmelade enuiron trois quarterons de ſyrop, dans lequel on aura confit des ceriſes ſeiches. Faites la enſuite encore vne fois ſeicher iuſques à ce qu'elle ne tienne plus au fonds du poiſlon & la dreſſez ſur des ardoiſes en forme de ceriſes, en y mettant des queuës, ou comme de la paſte auſſi de ceriſes, ou en telle autre forme qu'il vous plaira: fait auſſi ſeicher le tout à l'eſtuuée, comme les autres paſtes cy deuant.

Remarquez que toutes ſortes d'autres fruicts ſe peuuent contrefaire de meſme façon par le moyen du ſyrop du fruit que l'on voudra contrefaire, adjouſtant à chaque ſorte les queuës qui luy ſont propres & les couleurs ainſi qu'elles enſuiuent.

Pour faire autres paſtes legeres.

Prenez vn blanc d'œuf, battez-le bien

auec vn peu d'eau de fleur d'orange, & les delayés auec vn peu de piſtaches, ou d'amandes, Maniez-le tres bien auec vn peu de ſucre en poudre, & y mettez vn peu de muſc. Faites cuire voſtre appareil dans vne tourtiere auec vn peude cendre chaude, tant deſſus que deſſous.

Couleurs pour les paſtes contrefaites, leſquelles peuuent ſeruir aux Conſerues.

Couleur rouge.

Prenez de la cochenille, de l'alun & du chryſtal mineral, autant de l'vn que de l'autre, pilez le tout dans vn mortier de fonte iuſques à ce qu'il ſoit bien en poudre. Eſtant en cét eſtat, delayez-le auec vn peu de verius & le paſſez enſuitte dans vn linge blanc: prenez le ius qui en aura paſſé & en meſlez patmy voſtre marmelade en meſme temps que vous y mettez le ſucre ou le ſyrop: Mais prenez garde d'y en mettre à proportion de la couleur que vous deſirerez, paſle ou viue.

Autre façon.

Prenez du ſinabre, broyez-le dans vn mortier auec vn peu d'eſprit de vin, iuſques à ce qu'il ſoit delayé comme il faut,

dreſſez-le en ſuite par petites boules ſur du papier, faites-les ſeicher & les mettez en poudre. La couleur eſt fort viue.

Couleur verte.

Prenez de la poirée bien verte, oſtez-en les cardes, ou ſi vous voulez les coſtes, & en retenés ſeulement les feüilles, que vous lauerez & ferés égoutter : pilés-les en ſuitte dans vn mortier & en tirez le ius. Mettez-le dans vn poiſlon ou dans vn plat, & le faites boüillir vn petit boüillon, aprés qu'il aura aſſés boulu, iettés-le ſur vn tamis ou ſur vne ſeruiette, & prenez ce qui reſtera ſur ce tamis, ou ſur cette ſeruiette, pour dóner cette couleur à ce qu'il vous plaira.

Couleur jaune.

Dans le temps que les lys ſont fleuris, prenés les petits brins iaunes qui ſe trouuent dans cette fleur : faites les bien ſeicher, & lors que vous en aurez affaire, mettés-les en poudre.

Toutes ces couleurs peuuent ſeruir aux paſtes communes, aux paſtes de fruict, aux paſtes de ſucre, aux biſcuits, aux conſerues, aux laittages, & à toutes ſortes de

beurres. *Pastes de fleurs.*

Paste de violette.

Prenez vne liure de marmelade de pómes, paſſée par le tamis de crin, & quatre onces de violette biẽ eſpluchée, pilés voſtre violette dans vn mortier de marbre, eſtant pilée, meſlez-la auec voſtre marmelade, & faites ſeicher le tout dans vn poiſlon, meſlés-y du ſucre, la dreſſés, &la faites auſſi ſeicher à l'eſtuue, comme les autres paſtes.

Paste de fleur d'Orange.

Prenez de meſme qu'à la paſte precedente, vne liure de marmelade de pommes, paſſée au tamis de crin, & demy-liure de fleurs d'orange bien eſpluchée, cuite & pilée comme celle de la conſerue liquide, meſlés--la auec voſtre marmelade: faites ſeicher le tout ſur le feu, ſucrés-le, & le dreſſés puis le faites auſſi ſeicher à l'eſtuue comme les autres paſtes.

Paste de Gennes.

Prenés des coins bien meurs, oſtés-en la mouſſe auec vn linge: faites les bien cuire à grande eau, & lors qu'ils ſeront cuits, remettrez les dans de l'eau fraiche. Pelés les enſuitte & en choiſiſſés les plus

cuits, qui n'ayent ny pierre ny rougeur, passés les au tamis le crein,&faites cuire du sucre à soufflé: estant cuit, iettés vos coins dedans, delayés le tout ensemble, & le mettés refroidir dans vne terrine.

Lors que vostre paste sera froide dressés la proprement sur des feüilles de fer blanc ou sur des ardoises, ou mesme dans des moules aussi de fer blanc faits exprés qui peuuent representer vn Dauphin, vne Sirene, vn vase plein de fleurs, des feuilles de chesne, ou telle autre chose que l'on se peut imaginer: estant tirée du dedans du moule, faites la bien polir & ramager selon la forme que vous luy aurés donnés;& l'ayant fait seicher à l'estuue, serués la comme les autres pastes.

Lors que vous en aurez affaire, faites la dorer auec des feuilles d'or, aux endroits que vous iugerés à propos

Remarqués qu'il faut pour bien faire cette paste, enuiron trois quarterons de sucre sur vne liure de coings.

Pastes de sucre, que l'on nomme ordinairement Biscuits de sucre.

Biscuits communs.

Prenés huit œufs ou enuiron, cassés

ſes & en mettez les blancs & les iaunes dans vne terrine ou baſſin : battez les pendant demy heure auec vne ſpatule de bois : mettez-y vne liure de ſucre ou de caſtonnade bien poudrée: meſlez bien le tout enſemble & y adioutez vne liure de bonne farine, que vous meſlerez auſſi encore & battrez bien enſemble pendant demy heure : adiouſtez y enuiron deux pinſées d'anis en poudre, laiſſez le tout repoſer quelque temps, & dreſſez en ſuitte voſtre paſte dans des quaiſſes ou dans des moules de fer blãc ou de papier : meſlez y vn peu de ſucre en poudre pour faire la glace:& enfin mettez vos biſcuits enfermez dans leur quaiſſes ou moules dans vn four chaud, en ſorte qu'on y puiſſe ſouffrir la main, ou dans vn four de cuiure rouge, qui ait du charbon allumé deſſus & deſſous : mais vn peu dauantage deſſus que deſſous, Laiſſez les en cet eſtat iuſques à ce qu'ils ſoient bien leuez & ayent pris leur couleur rouſſelette. Eſtãs cuits, leuez les auec la pointe du couſteau & les mettez en lieu chaud pour les acheuer de ſeicher.

Biſcuit de fleur d'Orange.

Prenez des œufs bien frais, dont vous

tirerés les blancs, & prendrez à proportion d'vn seul blanc pour l'employ d'vne liure de sucre. Mettez les dans vn mortier de marbre bien net; & les broyez petit à petit en y meslant de fois à autre du sucre en poudre & vn peu d'eau de fleur d'orange : Ce que vous continuërez iusques à ce que le tout deuienne espais & puisse estre manié, & cela estant fait & vôtre paste estant formée, vous la pouuez dresser ou en petites boules, ou en biscuits: si vous la dressez en petites boules, il les faut rouler dans les mains auec du sucre en poudre & les estendre sur du papier, esloignées les vnes des autres : Si vous la voulez dresser en biscuits, mettez la dessus vne table bien nette & l'estendez auec le rouleau, y mettant toûjours aussi du sucre en poudre dessus & dessous, & la changeant souuent de place iusques à ce qu'elle soit enuiron de l'espaisseur de deux pieces de vingt sols, coupez la en suite auec vn cousteau, & faites en vos biscuits de telle largeur & de telle longueur qu'il vous plaira. Mettez les sur du papier blanc, vn peu esloignez les vns des autres, de mesme que les boules, & de quelque façon que vous

ayez diſpoſé voſtre paſte, ſoit en boules, ſoit en biſcuits, mettez les cuire dans vn four de cuiure rouge, auec vn feu mediocre deſſus & deſſous, eſtant cuits laiſſez les refroidir, & les leuez froids, Ces ſortes de biſcuits ſe peuuent ambrer & muſquer, ce que vous ferez broyant voſtre paſte dans vn mortier de fonte, auec vn pilon auſſi de fonte, & meſlant de l'ambre & du muſc auec le ſucre en poudre à meſure que vous le broyerez: vous pouuez auſſi luy donner telle couleur qu'il vous plaira, comme il eſt dit cy-deſſus.

Biſcuit de fleur d'orange glacée.

Faites voſtre paſte de meſme façon que la precedente: eſtendez la auſſi & la coupez de meſme ſorte: Mettez en ſuitte des blancs d'œufs dans vn plat ou dans vn baſſin, trempez y vos biſcuits l'vn aprés l'autre: Faites les eſgoutter, & les mettez dans vn autre baſſin auec quantité de ſucre en poudre, les en courant deſſus & deſſous: aprés tout mettez les ſur du papier & les faites cuire comme les autres.

Biſcuit de Iaſmin.

Il faut auoir des fleurs de iaſmin d'Eſpa-

gne, ou commun, les bien esplucher, les mettre dans vn mortier de marbre bien nets, les bien piler, & y mettre en suitte des blancs d'œufs & du sucre en poudre, enfin acheuez vos biscuits de mesme que les precedens.

Biscuit de citron.

Ayez de la racleure de citron preparée comme celle de la conserue : faites de la paste semblable à celle des biscuits de fleur d'orange, & en la broyant mettez y de la raclure de citron.

Grand biscuit de citron.

Faites cuire du sucre à casse, ostez le de dessus le feu, mettez y vn peu de raclure de citron, & luy donnez telle couleur qu'il vous plaira: Mettez y deux blancs d'œufs bien fouëtez, & versez promptement vostre glace dans des quaisses de papier double, plié en longueur ou en largeur, à proportion du sucre que vous y voulez mettre: Lors que vostre paste commence à refroidir, coupez la de telle façon qu'il vous plaira.

Biscuit de Sauoye.

Ils se font de mesme façon que les autres, horsmis qu'il faut oster le blanc de cinq œufs & mettre en leur place vn peu

d'eau de fleur d'orange : Aprés que vous les aurez bien battus comme les susdits, dressez les sur du papier auec vne cueilliere, de mesme que de la conserue : prenez en suitte du sucre en poudre, parmy lequel vous meslerez vn peu de farine, & de l'vn & de l'autre meslez ainsi ensemble vous poudrerez vos biscuits & souflerez le sucre & la farine qui seront sur le papier : Estant ainsi apprestez , faites les cuire, mais auec moins de feu que les autres. Estans cuits, leués les tout chauds auec le tranchant d'vn cousteau.

Autre façon.

Prenez six iaunes & huict blancs d'œufs, auec vne liure de sucre en poudre, trois quarterons de bonne farine de froment, & de l'anis : Battez le tout ensemble & le faites bien boüillir. Faites vne paste qui ne soit ny trop molle ny trop dure : toutefois si elle est trop molle, vous y pouuez mesler de la farine & du sucre en poudre pour l'affermir. Enfin estant bien proportionnée, mettez la dãs des moules de fer blanc faites exprés, & en suitte faites cuire vos biscuits à demy dans le four. Estant demy cuits, retirez les & les remoüillez par dessus de iau-

nes d'œufs. Cela fait, remetez les dans le four pour acheuer de cuire. Ce qu'estant fait, tirez les, & prenez garde qu'ils ne soient ny trop brûlez ny trop mols : estant tirez, serrez les dans vn lieu qui ne soit ny trop frais ny trop sec.

Biscuits à la Chanceliere.

Prenez huict œufs frais, ostez en les blancs & les germes, puis mettez les iaunes dans vn plat ou dans vne terrine, & les delayez auec vne cueilliere d'argent, & à mesure que vous les delayerez, mettez y du sucre fin en poudre, cuillerée à cueillerée, remuant tousiours fort & ferme. Adioustez-y aprés quelque temps deux cueillerées de farine, vn peu d'anis battu, & aussi vn peu d'eau de fleur d'orange: Meslez bien le tout ensemble, & continuez d'y mettre du sucre en poudre iusques à ce qu'il se soit fait comme vne paste, que vous dresserez ou seringuerez sur du papier en telle forme qu'il vous plaira: Estant dressée, vous les ferez cuire dans vn four de cuiure rouge à petit feu dessus & dessous. Estans cuits & refroidis, leuez les adroitement.

Massepin commmun.

Prenez vne liure d'amandes douces, pelez les dans l'eau chaude, & les remettez à mesure dans de la froide. Tirez les & les mettez esgoutter dans vne seruiette: aprés vous les pilerez dans vn mortier de marbre auec vn pilon de boüis ou d'autre bois, mais souuenez-vous de les arroser souuent auec vn blanc d'œuf, de l'eau de fleur d'orange, ou de quelque autre senteur, iusques à ce qu'elles soient aussi menuës que de la farine. Faites cuire ensuitte à cuisson de souffle trois quarterons du plus beau sucre que vous pourez: estant cuit jettez le dessus vos amandes, que vous delayerez auec la spatule. Remettez le tout sur le feu & le remuez aussi tousiours auec la mesme spatule, prenant soigneusement garde que rien ne brusle ny au fonds ny aux bords du poislon: & quand vous vous apperceurez que rien n'y tient, tirez vôtre paste, seringuez la ou la filez en telle forme & telle façon qu'il vous plaira: & enfin faites la cuire dans vn four de cuiure rouge.

Massepain Royal.

Prenés de la paste de Massepain commun, filez la sur vne table, enuiron de l'espaisseur d'vn doigt, coupez la par morceaux, & en faites des anneaux gros & ronds enuiron comme vn œuf. Trempez ensuitte anneaux dans des blancs d'œufs, les enfermez entierement dans du sucre en poudre. Prenez vn blanc d'œuf broyés le dans vn mortier, en le broyant iettés y du sucre petit à petit, & ne cessés point iusques à ce que vous en ayés fait comme vne espece de paste bien mollette: estant en cet estat, faites en de petites boules grosses comme le dedans de vos anneaux: tirés lesdits anneaux du sucre dont vous les auiés couuerts, arrangés les sur du papier, & dans chacun d'iceux mettés vne boulle, & les faites cuire dans le four de cuiure.

Massepain frizé.

Ayés de bonnes amandes douces, pelés les & les pilés comme les autres: lors qu'elles seront bien pilées, meslez y du sucre en poudre petit à petit, & continués tousiours iusques à ce que vous en ayés fait vne paste maniable, laquelle vous filerés ou seringuerez comme il vous

plaira. Eſtant ainſi appreſtée, dreſſés la ſur du papier en telle forme que vous voudrez, Aprés tout, faites la cuire d'vn coſté ſeulement auec le couuercle du four, & la faites refroidir : eſtant froide, faites cuire l'autre coſté de meſme façon, leués la toute chaude de deſſus le papier, & voſtre maſſepain ainſi fait ſera leger, delicat, beau bon, & parfaittement delicieux.

Maſſepin ſoufflé.

Prenez vn quarteron de belles amandes, pelez les & les pilez le plus que vous pourrez ; mettez y deux blancs d'œufs frais, broyez bien le tout enſemble, adjouſtez y du ſucre en poudre, & ne diſcontinuez pas iuſques à ce que vous ayez fait vne paſte maniable : paſſez la dans la ſeringue auec vn gros fer puis la dreſſez par anneaux ſur du papier, faites cuire vos anneaux dans vn four de cuiure à petit feu : & vous ferez quelque choſe de beau & de bon.

Maſſepain mollet.

Prenez vne liure d'amandes douces, pelez les proprement & les mettez dans vn mortier : meſlez auec vos amandes vne liure de beau ſucre en poudre, & la rapure de l'eſcorce d'vn citron verd :

pilez

pilez le tout ensemble,&ensuitte le dresſez ſur du papier de telle façon qu'il vous plaira. Faites cuire ce que vous aurez ainſi dreſſé d'vn ſeul coſté auec le couuercle du four, eſtant ainſi cuit, faites le refroidir, puis le faites cuire de l'autre coſte.

Maſſepin d'orange.

Prenez vne liure d'amandes, pelez les & les pilez, faites cuire à ſouffle trois quarterons de ſucre : oſtez le de deſſus le feu: & y iettez vos amandes, que vous delayerez diligemment. Prenez en ſuitte enuiron demy liure de chair d'orange confite liquide, eſgouttez en le ſyrop, la pilez & la mettez auec vos amandes. Faites cuire le tout enſemble dans vn poilon en remuant touſiours le fonds & les coſtez iuſques à ce que voſtre paſte ne tienne plus au poilon. Dreſſez la ſur du papier en telle façon qu'il vous plaira, & la faites cuire de rechef d'vn ſeul coſté auec le deſſus du four: faites refroidir ce coſté, eſtant froid, glacez celuy qui ne ſera pas cuit, & aprés l'auoir glacé, faites le cuire comme l'autre.

Maſſepin de citron.

Il ſe fait de meſme façon que celuy

d'orange, excepté qu'au lieu de chair d'orange, il y faut mettre de la chair de citron.

Massepain glacé.

Faites vne paste semblable à celle de massepain commun, filés la sur vne table, & la dressés en telle façon qu'il vous plaira, puis faites la vn peu seicher au four. En suitte ayés vn peu d'eau de fleur d'orange, mettés la dans vn plat d'argent, meslez y du sucre en poudre petit à petit, & delayés le tout ensemble auec vne cueilliere aussi d'argent, iusques à ce que vostre glace soit enuiron espaisse comme de la boulie.

Ou si vous voulez, mettez vn blanc d'œuf dans vn plat de fayence, delayés le auec vne cueilliere d'argent, & acheués cette glace comme la precedente: mais n'oubliés pas d'y mettre vn peu de ius de citron, lors qu'elle commencera à s'épaissir.

Vostre glace, de façon ou d'autre, estant acheuée, prenés vos morceaux de massepain, & les dorés de l'vne de ces deux glaces: puis les mettez sur du papier & les faites cuire vn costé apres l'autre, cōme cy-dessus, auec le couuercle du four

Remarquez que ces deux glaces peuuent ſeruir pour glacer toutes ſortes de paſtes de tourtes, d'abaiſſes, & de fruits.

Les Conſerues.

Conſerue de Roſes.

Prenez des rozes de Prouins, les plus rouges qui ſe pourront rencontrer : faites les ſeicher le plus que vous pourrés, dans vne vaiſſelle d'argent à petit feu, & les remués ſouuent à la main: eſtant bien ſeiches, battés les dans vn mortier, & en ſuitte paſſés les dans vn tamis bien delié, puis les detrempés auec vn ius de citron, au deſſus duquel vous mettrés vne demy once de roſes battuës en poudre, & à faute de ius de citron, ſeruez vous de verius. Prenés du ſucre & le faites cuire iuſques à la plume, eſtant cuit, oſtés le de deſſus le feu & le faites blanchir auec la patule, mettez vos roſes dedans, & les y laiſſés tant que voſtre compoſé ait pris couleur: que ſi par haſard voſtre ſucre eſtoit trop cuit : mettez y le ius d'vn citron ou de la moitié, à proportion de ce que vous iugerez neceſſaire. Laiſſez vn peu refroidir le tout, & le tirez.

Autre façon.

Prenez des roſes de Prouins en poudre, delayez les auec vn peu de ius de citron, faites cuire du ſucre à ſouffle, oſtez le de deſſus le feu, melés y vos roſes, & les dreſſez comme les autres.

Conſerue de fleur d'orange.

Prenez vne petite poignée de fleurs d'orange, oſtez les feuilles de leurs boutons, & les coupez par morceaux, faites cuire à ſouffle vne liure de ſucre, eſtant cuitte, tirez la de deſſus le feu, & y plongez vos fleurs d'orange auec vne cueilliere ou vne ſpatule : lors qu'elles commenceront à ſe prendre par deſſus, dreſſez les ſur du papier auec les meſmes inſtrumens.

Autre façon.

Prenez de la fleur d'orange, oſtez la de ſon bouton, & pilés les feüilles : faites cuire du ſucre à ſouffle, oſtés le de deſſus le feu, mettés y vos fleure d'orange pilées, & l'acheués comme la precedente.

Conſerue d'eau de fleur d'orange.

Elle ſe fait de meſme façon que celles cy-deuant : mais il y faut méler de l'eau de fleur d'orange apres la cuiſſon du ſucre.

Conserue de ius de citron.

Faites la de la mesme façon que celle d'eau de fleur d'orange, y mélant du ius de citron apres la cuisson du sucre, lors que vous l'aurés tirée de dessus le feu.

Conserue de raclure de citron.

Ayez vn beau citron, rapez le & en faites tomber la rapure dans de l'eau nette, passez la dans vn linge & la faites bien seicher, faites cuire du sucre à souffle, ostés le de dessus le feu, mettez y vostre rapure, & acheuez vostre conserue comme les precedentes.

Conserue de toutes sortes de fruits.

Prenez des cerises à oreiller: des abricots aussi à oreiller, des prunes des pesches, ou des amandes vertes, & les coupés par petits morceaux: faites cuire du sucre à à souffle, dans lequel estant cuit vous mettrez ces fruits, puis dressés vostre conserue comme les autres.

Autre façon.

Prenez de l'escorce de citron, des pistaches, des abricots & des cerises: coupés les, comme il est dit, par petits morceaux, parsemés les de sucre en poudre, & les faites dessecher aupres & à petit feu: prenés du sucre & le faites cuire à la plume

vn peu forte, & ſans l'oſter hors de deſſus le feu, mettés vos fruits dedans: Lors que vous apperceurez la plume de voſtre ſucre, oſtez le & le faites blanchir: enfin quand la petite glace s'y formera, tirez voſtre conſerue auec vne cueilliere.

Conſerue de Piſtaches.

Prenez des piſtaches caſſées, pelés les, puis les mettez à meſure dans de l'eau fraiſche: faites les ſeicher aprés les auoir paſſées dans vn linge; pilés les, & en ſuitte faites cuire du ſucre à ſouffle, dans lequel eſtant cuit vous ietterez vos piſtaches, & dreſſerés voſtre conſerue comme les autres.

Autre façon.

Prenés des piſtaches & les pilés, faites cuire du ſucre à la plume, eſtant cuit, faites le blanchir: cela fait, mettez vos piſtaches dedans & les y remuez: enfin tirez voſtre conſerue ſur du papier.

Conſerue de Grenade.

Prenez des grains de grenade, preſſés les dans vne ſeruiette, tirez en le ius & le mettés dans vn plat auec vn peu de ſucre en poudre; faites les vn peu chauffer ſur le feu iuſques à ce que le ſucre ſoit fondu: faites cuire en ſuitte du ſucre à

souffle, estant cuit, tirez le de dessus le feu, mettez y vostre ius de grenade, & dressés vostre conserue comme les autres.

Conserue de violette.

Prenez des feüilles de violettes bien espluchées de leurs boutons : pilez les dans vn mortier, passez les dans vn linge, & en tirez le ius : faites cuire du sucre à souffle, ostez le de dessus le feu, & y mettes vostre ius de violettes, melés le bien, & en le dressant, mettez y vn peu de ius de citron.

Conserue de cerises.

Prenez de belles cerises, ostés en les noyaux & les faites peu boüillir auec vn peu d'eau : faites les esgoutter & les coupés par morceaux : faites cuire du sucre à souffle, tirés-le de dessus le feu, iettez y vos cerises, & dressez vostre conserue comme les autres.

Conserue en forme de tranches de jambon.

Prenez du plus beau sucre que vous pourrez trouuer ; diuisés-le & le mettez dans deux poilons : & le faites cuire à souffle dans l'vn & dans l'autre : Mettez du ius ou de la rapure de citron dans tous les deux, & vn peu de sinabre dans vn

ſeul ; Remués le bien auec le ſucre pour luy faire prendre couleur. Faites en ſuitte vne couche de conſerue blanche ſur du papier, enuiron de la grandeur de la main, au deſſus vne autre couche de conſerue rouge, au deſſus de la rouge vne blanche, & ainſi ſucceſſiuement iuſques à ce que vos couches montent à l'eſpoiſſeur de quatre doigts, en ſorte que la derniere ſoit rouge. Coupez le tout auec vn couſteau en forme de tranches de jambon, & les renuerſez à meſure ſur du papier. N'oubliez pas à chaque fois que vous prendrez de la conſerue rouge, d'y mettre vn peu de ſinabre pour la rougir dauantage.

Autre façon.

Prenez des piſtaches pilées d'vne part, de la poudre de roſes de Prouins, detrempée auec vn ius de citron, d'autre, & des amandes pilées en paſte, encore d'autre part, mettez ces trois choſes en diuers vaiſſeaux, & faites cuire enuiron vne liure & demy de ſucre en cuiſſon de conſerue: eſtant cuit, ſeparez le en trois parties, dont vous en conſeruerez deux, & mettrez ſur la cendre chaude : dans l'autre vous verſerez vos roſes, & aprés

les y auoir bien delayées, vous renuerſerez le tout enſemble ſur vne feüille de papier double, que vous replierez de deux doigts de hauteur, aux quatre coſtez, en attachant les quatre coins auec des eſpingles: cela fait, & lors que ce premier ſucre verſé ſera à moitié froid, & coloré par le moyen des roſes, prenez de vos amandes, meſlez ce que vous en prendrez dans vne des parties du ſucre laiſſées ſur la cendre chaude, & le verſez deſſus cet appareil, faiſant la meſme choſe à l'eſgard des piſtaches, & de l'autre partie de ſucre. Enfin quand le tout ſera en eſtat d'eſtre coupé au couſteau, abbatez les bords de la feuille de papier, & le couppez par tranches de l'eſpaiſſeur d'vn quart-d'eſcu.

Caramel.

Faites cuire de beau ſucre à la cuiſſon appellée caſſe; eſtant cuit, oſtez le de deſſus le feu, mettez y vn peu d'eſſence d'ambre, & le verſez auec le poiſlon comme de petits ronds ſur vne aſſiette, ou dans vn baſſin d'argent.

Autre façon.

Faites fondre du ſucre auec vn peu d'eau, en ſorte que la cuiſſon en ſoit

plus forte que celle de conſerue. Mettez y du ſyrop Capilaire, & iettez le tout dans l'eau fraiſche.

Les confitures ſeiches.

Oranges entieres.

Ayez des oranges à confire, & leuez en la petite peau de deſſus par petits zeſtes bien delicatement : mettez les oranges dans vne terrine & les zeſtes dans vne autre : faites boüillir de l'eau de fontaine dans vne grande baſſine de cuiure rouge : fendez vn peu vos oranges à la pointe où eſtoit la fleur : mettez les boüillir dans de l'eau enuiron vn petit demy quart d'heure : tirez les, & les mettez dans de l'eau fraiſche : ayez vne petite cueilliere d'acier faite exprez, auec laquelle vous tireres par les fentes ce qui eſt dans les oranges : les ayant bien nettoyés, mettez les dans d'autre eau fraiſche, faites encore boüillir de l'eau, & les mettez dedans de meſme que la premiere fois, enuiron vn demy-quart d'heure. Tirez les & les remettez encore vne fois dans de l'eau fraiſche : faites auſſi encore boüillir de l'eau, & les remettez dedans : Enfin, faites ces

changemens par quatre fois consecutiues : Et en suitte faites cuire à lissé du plus beau sucre que vous pourrés trouuer : Mettez y vos oranges, aprez qu'elles seront bien esgoutées de leur eau : laissez les boüillir vn quart d'heure dans leur sucre ; ostés les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Estant froides, faites les reboüillir iusques à ce que le sucre soit cuit à souffle : Cela fait, ostez les de dessus le feu, & les laissez vn peu reposer : Estant reposées, tirez les auec des fourchettes d'argent ; faites bien égoutter le sucre qui est dedans, & les rangés bien proprement sur de la paille bien nette, & elles seront fort belles.

Tailladins d'orange, ou oranges en rocher.

Ayez des oranges, pelez les comme celles dont il est parlé en l'article precedent : fendés les en quatre, & en ostez le ius. Nettoyez les iusques à ce que l'escorce en soit bien minse, & coupez les par tailladins, c'est à dire comme des lardons : Mettez les à mesure dans de l'eau fraische, & les faites cuire comme les precedens dans de l'eau & dans du sucre : dressez les aussi de mesme, mais tirez les du sucre auec deux fourchettes,

& les mettez par petits rochers ſur de la paille bien nette.

Ie ne preſcris point icy la quantité de ſucre qu'il faut pour les oranges qui precedent, ny pour les citrons qui ſuiuent, parce qu'il en faut tant qu il nagent entierement dedans: mais ce qui en reſte, peut ſeruir à autre choſe.

Zeſtes d'orange.

Faites boüillir vos zeſtes dans quatre eaux differentes, & les remettés autant de fois dans de l'eau fraiſche, laiſſez les ſur le feu pendant vn quart d'heure autant de fois que vous les laiſſerés boüillir: puis vous les confierez & dreſſerez comme les tailladins.

Citrons.

Pelez les, & les mettez dans de l'eau, comme les oranges: Coupez les en telle façon que vous voudrez, & les mettez à meſure dans de l'eau fraiſche: faites boüillir de l'eau, mettez dedans vos citrons pour cuire, & les y laiſſez iuſques à ce qu'ils commencent à deuenir mollets: Eſtant cuits de la ſorte, tirez les, & les mettez dans de l'eau fraiſche. puis les faites confire, & les dreſſez comcomme les oranges.

Zestes de citron.

Faites les cuire & confire de mesme façon que les zestes d'orange.

Les zestes d'orange & de citron, peuuent seruir pour la prâline.

Le sucre qui en reste, peut seruir à faire de la conserue, du massepain, des prâlines, & des noix vertes.

Gorges d'Anges.

Prenez des laittuës Romaines, qui soient montées; pelez les bien, & en ostez les filets: Mettez les à mesure dans de l'eau fraische, & faites en boüillir d'autre, dans laquelle vous ferez aussi boüillir vos laittuës, iusques, à ce que les piquant auec vne espingle, vous l'en retiriez facilement & sans rien attirer de la laittuë. Estant cuittes de la sorte, tirez les & les mettez dans de l'eau fraische: faites cuire du sucre, esgouttez vos laittuës, & mettez les dedans ce sucre iusques à ce qu'il soit cuit à perle. Ce qu'estant fait, mettez les dans vne terrine, & les y laissez tremper pendant huit iours: Mettez les en suitte dans vne bassine de cuiure, & les faites boüillir iusques à ce que leur syrop retourne à la cuisson de perle: Aprés quoy vous les

mettrez dans vn pot auec leur ſyrop ; & lors qu'elles ſeront froides, vous les couurirez & mettrez en lieu ſec. Quand vous en aurez affaire, tirez les du ſucre, faites les eſgoutter, dreſſez les ſur des feüilles d'ardoiſe, & les faites ſeicher dans l'eſtuue.

A chaque liure de laittuës, il faut vne liure de ſucre.

L'on peut confire les rejettons de ſureau & de brocolis de la meſme ſorte.

Abricots verds.

Prenez des petits abricots verds & bien tendres : pelez les & les faites cuire dans de l'eau chaude ſans boüillir, iuſques à ce qu'ils commencent à vardir. Tirez les & les mettez dans de l'eau fraiche. Faites cuire enſuite du ſucre à liſſe, & aprés auoire eſgoutté vos abricots, mettez les dans ce ſucre, & les y faites boüillir, iuſques à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle : Aprés quoy vous les mettrez dans vne terrine, & les y laiſſerez huit iours ; au bout du quel temps vous les remettrés dans vne baſſine de cuiure, & les y ferez boüillir iuſques à ce que le ſyrop ſoit encore vne fois cuit à perle : Enſuite remettez les encore vne

fois dans la terrine ; & lors qu'ils seront froids, dressez les sur des ardoises, & les faites seicher dans l'estuue : Retournez les souuent, iusques à ce qu'ils soient secs, puis les serrez dans des boëtes sur du papier, en sorte qu'ils ne touchent point l'vn à l'autre.

Abricots secs.

Mettez les esgoutter & les tournez en oreilles ou en rond, parsemez les de sucre en poudre, & les mettez seicher à l'estuue.

Autre façon.

Prenez les plus fermes & les mettez esgoutter : faites cuire du sucre en conserue, mettez vos abricots dans cette cuisson vn peu plus forte, faites les boüillir dessus le feu & les tirés. Cela fait, glacés les & les mettez sur de la paille. S'ils ne sont pas bien secs, parsemez les de sucre en poudre, & les faites seicher deuant le feu.

Amandes vertes.

Elles s'apprestent de mesme que les abricots, excepté qu'on les pelle dans l'eau chaude, ou les ayant mis sous les bonnes cendres.

Groiselles vertes.

Elles s'apprestent aussi de mesme que

les abricots, excepté qu'il ne les faut point peler, mais ſeulement oſter les grains de dedans. Et remarqués qu'il y faut du ſucre liure pour liure.

Cериſes ſeiches à oreilles.

Ayés de belles ceriſes, oſtés en ſes noyaux, faites les vn peu boüillir auec vn peu d'eau, afin qu'elles puiſſent iettez leur ius : faites les bien eſgoutter, & en ſuitte cuire du ſucre à perle : Mettés vos ceriſes dedans. & les y faites cuire, iuſques à ce que leur ſyrop ſoit auſſi cuit à perle : Cela fait, mettés les dans vne terrine, & les y laiſſés repoſer huit iours, aprés quoy vous les ferés encore vne fois recuire à perle. Eſtant cuites, l'aiſſés les refroidir ; dreſſés les ſur des ardoiſes ou oreilles & les mettés ſeicher dans l'eſtuue : Retournés les tous les iours deux fois ſi elles en ont beſoin, iuſques à ce qu'elles ſoient ſeiches : Eſtant ſeiches, mettés les dans des boëtes ſur du papier, faiſant vn lit de papier, & vn lit de ceriſes ; puis vn lit de papier & vn lit de ceriſes, & ainſi de ſuitte tant que vous en aurés. Mais ſouuenez vous de les changer auſſi de papier au commencement qu'elles ont eſté ſerrées, au moins tous

les quinze iours, & si vous les gardez long-temps, & que vous voyez que le papier sur lequel elles sont, soit moüillé du syrop qu'elles auront ietté, changés les pareillement. Remarqués aussi qu'il faut de mesme changer toutes les confitures seiches de temps en temps, si vous voulés les conseruer, & mesme les mettre quelquefois à l'estuue, quand elles en ont besoin.

Abricots à oreilles.

Prenez de beaux abricots à confire, pelez les bien delicatement ; ostez-en le noyau, & les mettés à mesure dans de l'eau fraische : faites chauffer de l'eau qui soit preste à boüillir, mettez vos abricots dedans, & les y laissés, sans que l'eau boüille, iusques à ce qu'ils remontent au dessus de l'eau, dont vous les tirerez à mesure qu'ils remonteront, & les remettrez dans de l'eau fraische : d'où en suitte aussi vous les tirerés & esgoutterez : Estant esgouttées, mettez les dans vne terrine plate par le fonds : Faites cuire du sucre à perle fort menu, & le versés doucement sur vos abricots : le lendemain versez en le syrop dans vne bassine sans toucher à vos fruits : faites

le recuire à perle, renuerſez le encore ſur vos abricots, & continuez cette façon pendant huit iours ; au bout deſquels, c'eſt à dire à la derniere fois, il faut mettre vos abricots dans la baſſine auec le ſyrop, mais comme il pourroit eſtre trop cuit, mettez y vn peu d'eau, & les faites auſſi vn peu boüillir, iuſques à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle : Eſtant cuit de la ſorte, faites les refroidir, dreſſez-les, & les faites ſeicher comme les ceriſes.

Les abricots entiers auec la peau & le noyau, ou par quartiers, ſe preparent & ſe font de meſme ſorte que les precedens.

Prunes Imperiales ſans peau.

Ayez de belles prunes Imperiales : pelez les delicatement, & à meſure que vous les aurez pelées, mettez les dans de l'eau fraiſche. Faites enſuitte chauffer de l'eau iuſques à ce qu'elle ſoit preſte à boüillir, mettez y vos prunes, apres les auoir eſgouttées de leur eau fraiſche, couurez les & les laiſſez ſur le feu, en ſorte que voſtre eau ne boüille pas, iuſques à ce qu'elles deuiennent vertes ; ce qu'eſtant fait, vous les ietterez & les

mettrez dans de l'eau fraiſche, puis les ferez confire & ſeicher comme les ceriſes.

Prunes Imperiales auec la peau.

Elles ſe font de meſme façon que celles ſans peau.

Prunes de Perdrigon.

Elles ſe font de meſme ſorte que les Imperiales.

Prunes de l'Iſle verte.

Elles ſe font de meſme façon que les Imperiales, comme auſſi toutes les autres ſortes de prunes

Peſches de Corbeil.

Ayez de belles peſches, pelez les, & les faites cuire & verdir à l'eau comme les prunes Imperiales : faites les auſſi confire de meſme ſorte, excepté qu'à la derniere cuiſſon il faut vn peu dauantage décuire le ſyrop auec de l'eau, & enfin acheuez les de meſme que les ceriſes à oreilles.

Pauis.

Prenez de beaux pauis, pelez les, & les mettez dans de l'eau fraiſche, faites boüillir auſſi de l'eau, mettez vos pauis dedans, & les y laiſſez iuſques à ce qu'ils ſoient vn peu mollets : Tirez les,

& les remettés dans de l'eau fraiſche : faites cuire du ſucre à liſſe : mettez y vos pauis : & les verſez doucement dans vne terrine, ce qu'eſtant fait laiſſés les refroidir. Remettés les dans la baſſine, & les faites boüillir enuiron demy-quart d'heure, faites cela trois ou quatre fois, mais la derniere, faites cuire voſtre ſyrop à perle, & les acheuez de meſme façon que les ceriſes à oreilles.

Poires de Rouſſelet.

Prenez des poires de rouſſelet bien meures, faites les boüillir à grande eau & à grand feu, iuſques à ce qu'elles deuiennent vn peu mollettes : Tirez les enſuite & les mettés dans de l'eau fraiſche : Tirez les encore de cette eau, pelés les bien proprement, & à meſure que vous les aurez pelées, mettez les derechef dans de l'eau fraiſche. Faites cuire du ſucre à liſſe, eſgouttez vos poires, mettez les dedans, & les faites boüillir iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle. Verſez les enſuite dans vne terrine & les laiſſez refroidir : Verſez auſſi le ſyrop dans vne baſſine, & le faites cuire à perle : Renuerſez le ſur vos poires, & continués quatre ou cinq iours de ſuite,

& remettez vos poires & voſtre ſyrop dans la baſſine. Que s'il arriue que le ſyrop ne ſoit pas aſſez decuit, & qu'il ſoit demeuré dans ſa conſiſtence de ſyrop, il y faut mettre vn peu d'eau pour le decuire autant qu'il eſt neceſſaire, en ſorte qu'il puiſſe boüillir enuiron demy-quart d'heure, & iuſques à ce qu'il ſoit cuit à perle; puis remetterés vos poires dans vne terrine les laiſſer refroidir, les laiſſer eſgoutter de leur ſyrop, les dreſſer ſur des ardoiſes, les faire ſeicher à l'eſtuue, les retourner & changer tous les iours vne fois ou deux, iuſques à ce qu'elles ſoient ſeiches: & enfin les ſerrer dans des boëtes & ſur du papier.

Poires de muſcadet.

Elles ſe preparent & s'acheuent de meſme façon que les poires de rouſſelet.

Poires de blanquette.

Elles ſe font de meſme que les poires de rouſſelet; ce qu'il faut auſſi entendre de toutes les poires entieres.

Poires par quartiers.

Fendés les par la moitié, & les faites boüillir dans de l'eau iuſques à ce qu'elles deuiennent vn peu mollettes: Mettez les enſuite dans de l'eau fraiſ-

che, & les pelez. Oſtez en les cœurs ; remettez les encore dans de l'eau fraiſche, & les acheuez comme celles de rouſſelet.

Pommes par quartiers.

Prenez de belles pommes de reinette: pelez-les & les fendez par moitié : oſtez en les cœurs & les faites cuire dans de l'eau, iuſques à ce qu'elles ſoient vn peu molles: Remettez les dans de l'eau fraiſche, & les faites confire & acheuez de meſme façon que les poires de rouſſelet.

Coins par quartiers.

Ils ſe font de meſme façon que les pommes de Reinette.

Verius.

Ayez de beau verius, oſtez en les pepins proprement: faites le verdir à l'eau comme les prunes Imperiales, confire & ſeicher comme les cериſes à oreilles.

Autre façon.

Faites le bien eſgoutter, faites cuire du ſucre en conſerue, & y iettez voſtre verjus: mettez le ſur le feu, & luy faites prendre la meſme cuiſſon qu'il auoit lors que vous l'auez meſlé, en ſorte que la plume en ſoit bien forte.

Boutons de Roſes ſecs.

Prenez des boutons de roſes, piquez-

les de cinq ou ſix coups de couſteau, & les faites boüillir dix ou douze boüillons dedans l'eau. Prenez du ſucre, faites le fondre, mettez vos boutons de roſes dedans, & leur laiſſez encore prendre huit ou dix boüillons. Pour les mettre à ſec, accommodez les comme les oranges.

Noix.

Prenez des noix, pelez-les au blanc, & les mettez tremper dans de l'eau ſix iours durant, mais ne manquez pas de les changer d'eau deux fois tous les iours : faites les cuire aprés auſſi dans de l'eau, eſtant cuittes lardez les d'vn clou de girofle, de canelle, & de citron confit : Cela fait, prenez du ſucre & le faites cuire, mettez vos noix dans ce ſucre ; & les y laiſſez pendant dix ou douze boüillons, tirez les, mettez les eſgoutter & les faites ſeicher.

Pour candir toutes ſortes de fruicts & de fleurs.

fleurs d'orange candites.

Prenez des boutons de fleur d'orange qui ne ſoient pas eſpanouïs : mettez les dans vne terrine platte, en ſorte qu'ils ne

ſoient pas trop preſſés : faites cuire de beau ſucre à perle, gros & preſque à ſouffle, puis le verſés ſur vos boutons de fleur d'orange en ſorte qu'ils y trempent ; cela fait, mettez les dans vne eſtuue & les y laiſſés deux fois vingtquatre heures ; parce qu'apres ce temps ils seront bien candits. Tirez les & les mettez ſeicher ſur de la paille bien nette.

Fleurs de violettes candittes.

Ayez de beaux bouttons de violette double auec leurs queuës, & les preparés de meſme que ceux de fleure d'orange.

Fleurs de geneſt candittes.

Elles ſe preparent de la meſme façon que celles de boutons de fleurs d'oranges, & vous pouués auſſi en faire de toutes autres ſortes de fleurs de la meſme façon.

Oranges entieres candittes.

Ayés de belles oranges confites & nouuellement tirées au ſec, en ſorte qu'elles ſoient bien tranſparentes, & point chargées de ſucre : faites cuire du ſucre à perle, gros & preſque à ſouffle : verſés le dans vne terrine platte bien nette, & mettés vos oranges dedans : mais

mais faites en sorte qu'elles ne touchent point l'vne à l'autre, & qu'elles soient attachées auec vne petite corde par la queuë ou auec vne espingle bien proprement, & qu'elles ne touchent point aussi au fonds de la terrine. Mettez les ensuitte à l'estuue, & les acheuez comme les boutons de fleurs d'oranges.

Abricots candits.

Ayez de beaux abricots candits, ou secs: accommodez les & les faites candire de mesme façon que les oranges.

Pesches candittes.

La pesche & toutes sortes d'autres fruits se candissent de mesme façon que les oranges & les abricots.

Les Confitures liquides.

Abricots verds liquides.

Ayez des abricots verds bien tendres, pelez les, & à mesure que vous les aurez pelez, mettez les dans de l'eau fraiche. Faites ensuitte chauffer de l'eau, mettez les dedans, & les laissez sur vn petit feu, iusques à ce qu'ils commencent à verdir. Tirez les de dessus le feu, & les laissez refroidir dans leur eau: Estant re-

froidis, remettez les dans de l'eau fraiſche: faites cuire du ſucre à liſſe & mettez y vos abricots, que vous aurez fait eſgoutter auparauant apres les auoir tirez de leurs eaux: faites les vn peu boüillir, tirez les & les laiſſez auſſi vn peu refroidir remettez les ſur le feu, & laiſſez les boüillir iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle: Mettez les dans des pots de grez ou de fayance, & les couurez bien quand ils ſeront froids.

Abricots meurs liquides.

Prenez telle quantité d'abricots que vous voudrez, pelez les le mieux & le plus proprement que vous pourrez, faites boüillir de l'eau, iettez y vos abricots, & leur donnnez vn petit boüillon: Oſtez les enſuitte & les mettez dans de l'eau fraiſche, faites cuire du ſucre en façon de conſerue, paſſez dedans vos abricots, & les faites boüillir vn boüillon ou deux. Mettez les en l'eſtuue, & les y laiſſez iuſques au lendemain matin, entretenant touſiours vn petit feu deſſous.

Autre façon.

Ayés de beaux abricots qui ne faſſent que commencer à meurir, prenez les bien

delicatement & en ostez le noyau: mettez les à mesure dans de l'eau fraische, & faites en chauffer presque à boüillir: mettés y vos abricots, & les y laissez sans toutefois boüillir iusques à ce qu'ils remontent sur l'eau, tirés les à mesure & les mettés dans de l'eau fraische. Faites cuire du sucre à perle: esgouttés bien vos abricots, & les mettés dans ce sucre, faites les boüillir à gros boüillons, & les escumez bien: ostés les de dessus le feu, & laissées les refroidir. Remettés les encore sur le feu, escumez les bien & les faites bouïllir iusques à ce que le syrop en soit cuit à perle gros: Tirés les & les mettés dans des pots.

Abricots auec la peau & le noyau.

Accommodez les de mesme façon que les autres, excepté qu'il ne faut ny les peler, ny en oster les noyaux.

Amandes vertes liquides.

Elles se font de mesme que les abricots, excepté qu'il les faut peler dans de l'eau chaude auec de la grauelée, ou de l'eau chaude pure.

Groiselles vertes liquides.

Elles se font de mesme façon que les abricots; excepté qu'il ne les faut point

peler, mais en oster les grains de dedans

Cerises liquides & sans noyau.

Ayés de belles cerises à confire & bien meures, ostés en les queuës & les noyaux : faites cuire du sucre à souffle, & mettez vos cerises dedans, faites les boüillir à grand feu, & les escumés auec grand soin : cela estant fait, tirez les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Remettez les de rechef sur le feu, & les faites boüillir à gros boüillons : ostez les aussi encore de dessus le feu, & les escumez, s'il est necessaire. Serrrez les dans des pots, & les couurés bien quand elles seront froides.

Framboises liquides.

Ayez de belles framboises, fort peu meures, & bien entieres : ostez leur les queuës, & les mettez dans vne terrine platte par le fonds : faites cuire du sucre à souffle, & le versez sur vos framboises: Laissez les en suite refroidir & les versez bien doucement dans vne bassine : faites les boüillir & les escumez, iusques à ce que le syrop en soit cuit à perle. Dressez les dans des pots & les couurez lors qu'elles seront froides.

Groiseilles rouges liquides.

Ayez de belles groiselles rouges, & esplucħez bien leurs queuës: faites cuire du sucre à souffle, & mettez vos groiselles dedans: faites les bien boüillir & les escumez: ostez les de dessus le feu, & les laissez refroidir: remettez les encore sur le feu, faites les boüillir, & les escumez, iusques à ce que le syrop en soit cuit presque en gelés: ce que vous reconnoistrez lors que trempant vne cuielliere dedans, elle rougira. Cela estant, ostez les de dessus le feu, escumez les encore s'il est necessaire & les dressez dans des pots que vous couurirez lors qu'elles seront froides.

Noix blanches liquides.

Ayez de belles noix vertes, & bien tendres, pelez les iusques au blanc, en sorte qu'il n'y demeure point en tout de verd: Mettez les à mesure dans de l'eau fraische; faites les en suitte boüillir à gros boüillons, iusques à ce qu'en les piquant auec vne ardoire, où auec vne espingle, elles retombent toutes seules, sans tenir ny à la lardoire ny à l'esplingle. Tirez les alors, & les remettez dans de l'eau fraische. Pressez les par le mi-

tan, mettez y du clou de girofle, ou de la canelle coupez par petits morceaux ou mesme de l'escorce de citron. Faites cuire du sucre à lisse, dans lequel vous jetterez vos noix : faites les bien bouïllir, & les laissez reposer enuiron demy-heure. Remettez les en suitte sur vn grand feu, iusques à ce que le syrop en soit cuit à perle, & les ferez comme les autres confitures.

Si vous en voulez auoir de seiches, prenez de celle-cy, faites les esgoutter de leur syrop, dressez les sur des ardoises, & les faites seicher à l'estuue comme les autres confitures seiches.

Meures liquides.

Ayez de belles meures vn peu vertes, ostez leur les queuës, & les faites confire comme les cerises liquides.

Prunes Imperiales liquides.

Prenez de belles prunes Imperiales, qui ne commencent qu'à meurir : Pelés les & les mettez dans de l'eau fraische, faites chauffer de l'eau presque à bouïllir, & mettez vos prunes dedans: Laissez les sur vn petit feu, iusques à ce qu'elles commencent à verdir : cela fait, ostez les de dessus le feu, & les laissez refroi-

dir dedans leur eau: estant froides, tirez les & les mettez dans de l'eau fraische. Faites cuire du sucre à souffle, & y mettez vos prunes, que vous auez tirées & egouttez de leur eau. Faites les boüillir à grand feu, & les escumez: Cela aussi fait, oftez les de dessus le feu & les laissez refroidir. Remettez les en suitte encore sur le feu, & les faites boüillir iusques à ce que le syrop en soit cuit à perle, Tirez les & les dresses dans des pots, que vous n'oublirez pas de couurir, lors qu'elles seront froides.

Toutes sortes de prunes se font de la mesme façon, hormis celles de damas rouge, lesquelles il faut faire blanchir dans de l'eau bouïllante, & tirer lors qu'elles commencent à amollir; enfin les acheuer comme les Imperiales.

Poires de rousselet liquides.

Ayez de belles poires de rousselet bien meures: faites les bouïllir à grand feu & à grande eau, iusques à ce qu'elles deuiennent mollettes tirez es & les mettez dans de l'eau fraische: pelez les & iettez les à mesure dans d'autre eau fraische. Faites cuire du sucre à lisse, mettez vos poires dedans, que vous ferez bien

boüillir & eſcumer. Cela fait oſtez les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir, Eſtant froides, faites les boüillir, iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle gros. Mettez les dans des pots, & les couurez lors qu'elles ſeront froides.

Poires de muſcat liquides.

Les poires de muſcat & toutes ſortes de poires entieres, s'appreſtent de meſme ſorte que celles de rouſſelet. Remarquez auſſi que les poires par quartiers ſe font de meſme façon que les meſmes poires de rouſſelet, excepté qu'il les faut fendre par quartiers ou par moitiées, auant que de les mettre cuire à l'eau, puis les acheuer comme les autres.

Peſches de Corbeil.

Prenez des peſches vn peu vertes: pelez les & en oſtez les noyaux, mettez les à meſure dans de l'eau fraiſche, faites en boüillir d'autre, mettez vos peſches dedans & les y faites boüillir à petit feu iuſques à ce qu'elles commencent à verdir. Cela eſtant, oſtez les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir. Mettez les en ſuitte dans de l'eau fraiſche: faites cuire du ſucre à perle, dans lequel vous mettrez vos peſches apres les auoir tirées & eſ-

gouſtées de leur eau, faites les boüillir & les eſcumez bien, oſtez les apres de deſſus le feu & les laiſſez refroidir: eſtant froides remettez les encore ſur le feu, & les laiſſez bouillir iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle : & tout cela fait, tirés les, mettez les dans des pots, & les couurez lors qu'elles ſeront froides.

Muſcat liquide.

Ayez de beau muſcat vn peu verdelet; oſtez en la peau & les pepins: faites cuire du ſucre à perle, mettez dedans vôtre muſcat, couurez le bien, laiſſez le vn peu boüillir, & en ſuitte refroidir. Remettez le ſur le feu & le faites boüillir iuſques à ce que le ſirop en ſoit cuit à perle. Enfin mettez le dans des pots, & le couurez lors qu'il ſera froid.

Vous le pouuez faire de meſme, ſans en oſter la peau.

Verius liquide.

Prenez de beau verjus à confire, qui ne commence qu'à meurir : pelez le & en oſtez les pepins. Faites chauffer de l'eau preſque à boüillir, mettez voſtre verius dedans, & l'y laiſſez auec petit feu, iuſques à ce qu'il commence à verdir. Laiſſez-le en ſuitte refroidir dans ſon eau;

estant froid, tirez le, mettez le dans du sucre vn peu cuit, faites le boüillir sept ou huit gros boüillons, & le tirés.

Coins liquides.

Ayez des coins bien meurs: coupez les par moitié, ou par quartiers: pelez les & en ostez les cœurs: Mettez les a mesure dans de l'eau fraiche, faites en boüillir d'autre, mettez y vos coins & les y laissés iusques à ce qu'ils commencent à s'amollir. Cela fait tirez les, & les remettez dans de l'eau fraiche. Faites cuire du sucre à lisse, & y ayant mis vos coins, faites les boüillir à petit feu, & les couurez si vous voulez qu'ils soient bien rouges: ostez les quelquefois de dessus le feu, & les y remettés apres qu'ils se seront vn peu reposés de fois à autres, iusques à ce que le syrop en soit cuit presques en gelée. Cela fait, mettez les dans des pots, & les couurez lors qu'ils seront froids.

Remarques à faire sur les confitures tant seches que liquides.

Tous les fruits que l'on veut confire de l'vn ou de l'autre de ces façons, sçauoir seches ou liquides, doiuent estre vn peu verds & cueillir enuiron le temps qu'ils

commencent à meurir, excepté les groiselles, les cerises, les poires, & les coins car ces derniers doiuent estre bien meurs & confits proprement & à grand feu, excepté les coins qui ne desirent qu'vn petit feu, aussi bien que les fruits qui doiuent estre verdis.

Les fruits verds doiuent estre cuits dans l'eau à petit feu, dans laquelle vous pouuez mettre vn peu de vinaigre pour les faire verdir plus proprement: mais lors qu'ils sont dans le sucre, il faut les depescher & à grand feu.

A chaque liure de fruit, il faut vne liure de sucre, excepté aux cerises, à la liure desquelles il en suffit vne demy-liure ou trois quarterons au plus: mais aux coins il en faut cinq quarterons pour chaque liure.

Toutes les cõfitures doiuent estre dans vn lieu temperé, ny trop chaud, ny trop humide, pour estre bien conseruées.

Gelées de toutes sortes de fruits.

Prenez telles sortes de fruicts que vous voudrés: coupés les par morceaux, & les faites cuire dans de l'eau plus ou moins à proportion de la dureté ou tendreur du fruit. Estant cuits, passés les

dans vn linge bien blanc & bien fort, & en tirez le plus de decoction que vous pourrez. Mettez cette decoction dans vn poiſlon ou baſſine, auec vn peu d'eau & vne liure de ſucre. Faites cuire le tout enſemble iuſques à ce que voſtre gelée ſoit toute formée. Ce que vous pourrez reconnoiſtre, ſi prenant de voſtre compoſition dans vne cueilliere, & la renuerſant elle tombe par gros morceaux & non pas en coulant ou filant : vous la pouuez auſſi mettre ſur vne aſſiette & obſeruer ſi elle n'y coule point. Eſtant ainſi cuitte tirez la & la dreſſez.

Remarquez que toute ſorte de gelée rouge & verte doit cuire à petit feu, & eſtre couuerte en cuiſant : mais que la blanche doit cuire à grand feu, & eſtre decouuerte.

Remarquez auſſi qu'il faut plus de ſucre aux coins qu'aux autres fruits.

Gelée de groiſelles.

Prenez des groiſelles, preſſez les & les paſſez dans vne ſeruiette : meſurez le ius que vous en tirerez, & ſur vne pinte mettez trois quarterons de ſucre : faites le cuire, meſlez le tout & le faites auſſi

cuire enſemble : vous connoiſtrez que voſtre compoſé eſt cuit, en mettant ſur vne aſſiette, & voyant qu'il ſe leue ſans tenir deſſus.

Gelée de framboiſes.

Elle ſe fait de meme que celle de groiſelles.

Gelée de verius.

Prenez du verius & luy donnez vn boüillon dedans l'eau, paſſés le dans vn gros linge, & faites cuire des pommes, meſlez en de la decoction auec voſtre verius, & faites le reſte comme deſſus.

Gelée de ceriſes.

Elle ſe fait de meſme que celle de verjus.

Gelée de pommes.

Faites vne decoction de pommes, paſſés la dans vne ſeruiette ; & ſur vne pinte de cette decoction, mettez trois quarterons de ſucre ou enuiron, &c.

Gelée de coins.

Faites ſemblablement une decoction de vos coins & la mettez auſſi vn peu rougir, paſſez la dans vne ſeruiette, & la mettez au ſucre comme les autres.

Cotignacs & Marmelades.

Prenés tel fruit qu'il vous plaira, cou-

pés le par quartiers & les faites cuire: estant cuit, faites le esgoutter & passer au trauers d'vne passoire de cuiure ou d'vn tamis de crain. Faites cuire vne liure de sucre à souffle: estant cuit, tirez le de dessus le feu, & y mettez vne liure de marmelade: apres quoy laissez la refroidir. Estant froide, dressez la sur vne assiette, & la ramagez comme la paste de Gennes.

Elle peut aussi seruir à faire des tourtes couuertes ou glassées.

Cotignac d'Orleans.

Prenés quinze liures de coins, trois liures de sucre & deux pintes d'eau, faites boüillir le tout ensemble: estant bien cuit, passés le peu à peu dans une seruiette & en tirez ce que vous pourrez: mettez en suite vostre decoction dans vn bassin auec quatre liure de sucre, & faites la cuire: Pour sçauoir si elle est cuite, essayés en sur vne assiette, & si elle se leue, hastez vous de la retirer de dessus le feu, & la serrez dans des boistes ou ailleurs.

Le Cotignac espais.

Faites fondre vne liure de sucre auec vn demistier d'eau: mettez y vne liure

de marmelade de coins, remuez le tout ensemble auec vn peu de canelle, & le faites cuire comme la gelée. Estant cuit, dressez le dans des boistes de sapin: Mais souuenez vous de le remuer souuent de peur qu'il ne brusle au fonds.

Si vous le voulez bien rouge, ayez vn peu de cochenille dans vn linge, mettés le cuire dans vostre cotignac, ou vn peu de gros vin.

Autre façon.

Si vous ne le voulés pas si espais, prenez vne pinte de decoction de coins, mettés y vne liure & demie du sucre, & vne demy liure de marmelade, & faites la cuire comme la precedente.

Amande à la Prasline.

Ayez vne liure de belles & grosses amendes, espluchez en bien les ordures & la poussiere, faites cuire vne liure de sucre à perle, mettez y vos amandes, & les laissez boüillir iusques à ce que le sucre en soit cuit à souffle, les remuant quelquefois auec la spatule ; Estant cuites, tirez les de dessus le feu, & les remués encore auec la spatule iusques à ce qu'elles soient seches. Versez les dans vn plat, ostez en les petits morceaux de

ſucre, remettés les dans le poiſlon & ſur le feu, iuſques à ce qu'elles iettent vn petit ſyrop, que l'on nomme ordinairement *Huile*; mettés y petit à petit ce qui aura reſté de ſucre dans voſtre plat, & les laiſſés refroidir dans le poiſlon toûjours en remuant.

Autre Praſline de violette.

Ayés des fleurs de violette bien épluchées de leurs boutons: prenés en enuiron quatre onces, faites cuire du bon ſucre à ſouffle, tirés le de deſſus le feu, & y meſlés vne demy-liure d'amandes à la Praſline & vos fleurs de violette. Remués le tout enſemble & le mettés ſur de la paille bien nette. Elles s'attacheront aux Praſlines, & ſeront fort belles & fort bonnes.

Praſline de roſes.

Prenez des feüilles de roſes, hachez les par petits morceaux, & les accommodés comme les fleurs de violettes.

Praſline de geneſt.

Prenez des fleurs de geneſt & les accommodez de meſme que les fleurs de violettes.

Praſline d'orange.

Ayés enuiron demy-liure de zeſtes d'o-

range, qui ſoient cuits à l'eau, comme il eſt dit cy-deuant : Faites les confire auec trois quarterons de ſucre, iuſques à ce qu'il ſoit cuit à ſouffle, & acheuez vos zeſtes, comme les fleurs de violettes.

Praſline de citron.

Elle ſe fait de meſme que celle d'orange.

Amandes de Languedoc frites.

Mettés dans de l'eau des amandes bien pelées, faites les eſgoutter & les mettés dans vn baſſin auec beaucoup de ſucre en poudre. Faites chauffer de l'huile dans vn poiſlon, comme pour frire : faites y cuire vos amandes iuſques à ce qu'elles paroiſſent vn peu dorées : tirés-les auec l'eſcumoire & les dreſſés ſur du papier auec la cuilliere, comme de la conſerue.

Neffles de Dauphiné.

Ayez des neffles molles, coupez en les fleurs & les queuës. Faites fondre du beurre dans vne poiſle, fricaſſez vos neffles, & les ayant tirées, mettez deſſus vn peu de fleur d'orange & de ſucre en poudre.

Beurres, Creſmes, & Laittages.

Beurre d'amandes.

Pelés & pilés enuiron quarante aman-

des douces : Mettez venuiron demy liure de bon beurre frais, quantité de ſucre en poudre, & vn peu d'eau de fleurs d'orange, pilés le tout enſemble, paſſez le à la ſeringue auec le fer rond à petits trous, & le dreſſez ſur vne aſſiette.

Beurre de piſtaches.

Il ſe fait de meſme que celuy d'amandes, toutefois ſi vous le voulez rouge, mettez y vn peu de ſinabre en poudre : ſi vous le voulés verd, mettés y du ius de poirées, preparé comme il eſt dit au diſcours de la conſerue de piſtaches.

Beurre filé & frizé.

Prenez vne ſeruiette bien blanche, bien fine & bien forte : attachez la par deux bouts à vn crampon de fer, noüez les deux autres en ſorte que l'on puiſſe mettre vn baſton entre la ſeruiette & le nœud : mettez vne liure ou demy-liure de bon beurre dans la ſeruiette & deſſous vne terrine qui receura le beurre ſortant de ladite ſeruiette en la tournant & ſerrant : Cela fait, ramaſſez le & le dreſſez ſur vne aſſiette.

Creſme en roche.

Mettez dans vne grande terrine vne chopine de creſme bien douce : ayez vne

poignée de branches d'ormeaux bien pelées & arrangées: fouëttez bien vostre cresme, & y meslés quantité de sucre en poudre, & vne pinsée de gomme d'adragan, iusques à ce qu'elle deuienne épaisse comme du beurre, dressez la par morceaux sur vne assiette, elle se leue aussi haute que l'on veut, & demeure deux iours en mesme estat sans qu'il y ait du sucre dessus.

Cresme de Sedan.

Mettez dans vne terrine vne chopine de cresme, vn demistier de lait doux, & enuiron demy-liure de sucre cassé par morceaux: fouëttez la vne bonne demy-heure, en sorte qu'elle soit espaisse de six doigts, & bien ferme: dressez la sur vne assiette & sur vne cuilliere, sans mettre de sucre dessus.

Cresme de saint Geruais de Blois.

Mettez dans vne terrine vne chopine de cresme, fouëttez la cinq où six coups: mettez y quantité de sucre en poudre, fouëttez la derechef encore autant, & y mettez vne pinsée de gomme d'adragan en poudre: fouettez la encore vne fois cinq ou six coups: dressez la dans vn

plat ou ſur vne aſſiette creuſe, auec du ſucre deſſus.

Creſme de Bordeaux.

Prenez des fromages en creſme qui ne ſoient point ſalés, pilés les & les delayés dans vne grande terrine ou baſſine : iettez deſſus doucement & de haut, vne grande cruchée d'eau fraiſche, & remuez touſiours auec le pilon ou le rouleau. Le tout ayant vn peu repoſé, leuez vos fromages de deſſus l'eau, & les dreſſés ſur vne aſſiette. Vous pouuez auſſi vous ſeruir de la ſeringue.

Creſme blanche.

Faites boüillir dans vn poiſlon vne pinte de bon laict, mettez y vn bon morceau de ſucre, & ayez deux blancs d'œufs frais, foüettez les & les mettez auec vn peu d'eau de fleur d'orange dans voſtre laict, que vous remuërez toûjours iuſques à ce qu'il ſoit vn peu eſpais : cela fait laiſſez le refroidir, & le paſſez par vne paſſoire bien deliée, preſſez ce qui demeurera dans la paſſoire & vous en ſeruez : il eſt fort delicat.

Creſme de laict d'amandes.

Pelez & pilez vne liure d'amandes douces, comme pour faire du maſſepain:

en les pilant arrosés - les de laict bien frais : estant pilées, versez dessus vne pinte de laict, remuez bien le tout ensemble : mettés le dans vn poislon ou dans vn pot, faites le chauffer prest à boüillir : passés le dans vn linge, & le pressés bien. Prenez le laict qui en sera sorty, mettez le dans vn poislon auec vn bon morceau de sucre, faites le boüillir iusques à ce qu'il deuienne vn peu espais : mettez-y vn peu de fleur d'orange: aprés cela mettez vostre cresme sur vne assiette, & la serués froide.

Cresme pour faire des tourtes de laict. d'amandes.

Faites vostre cresme de mesme façon que la precedente : mais lors qu'elle boult, meslez y six iaunes d'œufs bien delayés & vn peu de beurre frais : Faites la cuire comme de la boulie, remués la tousiours en cuissant, & lors qu'elle sera froide, mettés la dans vne abbaisse, & la garnissés si vous pouués d'escorce de citron.

Cresme de pistaches.

Ayés vne pinte de laict, faites le boüillir iusques à ce qu'il deuienne vn peu espais. Mettez y vn bon morceau de sucre

& remuez le tousiours. Lors qu'il commence à s'espaissir, messez-y vn bon quarteron de pistaches bien pelées, & bien pilées, & cela fait, dressez vostre cresme.

Cresme cuitte.

Faites boüillir vne pinte de laict auec vn bon morceau de sucre: mettez-y six iaunes d'œufs bien delayez, & vn peu de beurre frais, quand vostre cresme sera espaisse, tirez en sur vne assiette & faites cuire le reste dauantage: elle sert à faire des tourtes.

Autre façon.

Prenez de la cresme douce auec vne pinte ou d'eux d'amandes bien battuës, messez le tout dans vn poisson, remuez le, & le faites cuire à petit feu. Lors que vous vous apperceurez que vostre cresme deuient espaisse, prenez deux iaunes d'œufs, delayez les auec vn peu de sucre en poudre, iettez les dans vostre cresme, & la tournez encore quatre ou cinq fois.

Cresme fouettée.

Prenez vne pinte de laict, & le mettez dans vne terrine auec enuiron vn quarteron de sucre. Prenez aussi vne chopine

de cresme douce que vous meslerez parmy vostre laict : foüettez le tout auec de petites branches d'ormeaux, pelées & blanchis, & à mesure que vous foüetterez, ostez l'escume; & enfin quand vôtre laict & vostre cresme auront esté bien foüettez ensemble, mettez les dans vn plat en forme de pyramide.

Cresme d'Angleterre.

Prenez de la cresme douce & la faites vn peu boüillir dans la vaisselle dans laquelle vous la voulez seruir : prenez en suitte la grosseur d'vn grain de bled de prezure, delayez le auec du laict, que vous ietterez dans vostre cresme.

Plissons de Poictou.

Prenez vne grande terrinée de laict sortant du pis de la vache, coulez le & le mettez dans vne autre terrine auec vne pinte de cresme nouuelle leuée de dessus le laict : remuez le tout & le laissez reposer dans vn lieu frais enuiron vne bonne demy-iournée : apres cela vous mettrez la terrine sur vn petit feu de charbon, en sorte qu'il ne puisse boüillir, & le remettez aprés demy-heure encore dans vn lieu frais. Au bout de six heures remettez le encore sur le

feu, auſſi pendant demy heure : retirés le & le remettés refroidir encore vne fois : puis au bout de ſix heures remettés le deſſus le feu, & en ſuitte le laiſſés refroidir. Il s'y fera vn pliſſon eſpais de trois doigts & fort delicat que vous leuerés auec vne aſſiette, & parſemerés de ſucre : mais prenés garde de ne pas rompre le pliſſon en remuant la terrine.

Pliſſons communs.

Prenés vne grande terrine pleine de laict bien doux, mettés la ſur du feu de charbon, en ſorte qu'il chauffe ſans boüillir : laiſſés le dans cét eſtat l'eſpace de trois bonnes heures, retirez le & le laiſſés refroidir, leués en ſuitte le pliſſon qui ſera ſur le laict, & le ſerués auec du ſucre en poudre par deſſus.

Pliſſons de beurre.

Mettés dans vn poiſſon trois pintes de bon laict auec vne liure ou trois quarterons de bon beurre frais : faites boüillir le tout en le remuant touſiours, pendant vne demy-heure : Cela fait, laiſſés le refroidir, eſtant froid, leués le auec vne aſſiette & le parſemés de ſucre.

Caillebots de Bretagne.

Ayés plein vn baſſin d'argent de bon laict,

laict, faites le vn peu chauffer & prendre auec, de la prezure, ou de lachardonne. Lors qu'il ſera bien pris, coupez le par morceaux auec vn couſteau, & remettés chauffer le baſſin ſur de la braiſe iuſques à ce que les caillebots commencent vn peu à durcir : tirés les en ſuitte de dedans le baſſin & d'auec leur petit laict : Mettez les dans vn plat ou dans vn pot auec du laict frais. Faites les refroidir, & eſtant froids, ſeruez les.

Griuoſts de Bretaigne.

Faites boüillir dans vn poiſlon vne pinte de bon laict : ayant boulu, oſtez le de deſſus le feu, mettés y deux petites poignées de griuoſts qui eſt de l'auoine, & ayant fait refroidir le tout enſemble, paſſez le dans vn linge que vous preſſerez fermement : Cela fait prenez le laict qui aura paſſé, mettez le dans vn poiſlon auec vn bon morceau de ſucre, faites le boüillir & le remués touſiours iuſques à ce qu'il ſoit eſpais comme de la bouillie, cela fait, oſtez le de deſſus le feu & le ſeruez chaud auec du ſucre.

Ricottes de Langres.

Ayez vne grande baſſine pleine de petit laict, autrement nommé laict clair;

mais qu'il ſoit bien doux : mettez la ſur du feu de charbon, en ſorte que voſtre laict ſoit chaud & ne puiſſe bouillir. Ayez auſſi vn baſton de bois de ſaule de la groſſeure d'vn œuf & le fendez en trois par vn bout, en ſorte qu'il faſſe trois fourchons, auec ce baſton remuez touſiours au fonds & au milieu de voſtre baſſine, & lors qu'il y aura vne ricotte attachée aux fourchons de ce baſton, oſtez la doucement & la mettez dans vn petit panier, ou dans vn pot percé au fonds & aux coſtez, afin qu'elle ſe puiſſe eſgoutter. Cela fait, mettez dans la baſſine vn demy-verre de bon laict, & remués toûjours comme auparauant. On peut tirer d'vne baſſinée iuſques à deux douzaines de ricottes, qui ſont fort delicates & ſe ſeruent auec du ſucre.

Fromage de maiſon.

Mettez enſemble en prezure deux pintes de bon laict & deux pintes de creſme bien douce ayés vne écliſſe d'oſier fort haute, qui ait vn fonds de meſme bois, entourez en le dedans par le fonds & par les coſtez d'vn linge blanc. Voſtre laict & voſtre creſme eſtant pris, mettez les dans cette écliſſe par grandes cueille-

rées, laissez les égoutter vingt-quatre heures, au bout de ce temps, renuersez vostre caillé sur vne assiette, ostez le linge & le fendez en quatre par dessus, mettez y vn peu d'eau de fleur d'orange, & quantité de sucre en poudre.

Syrops rafraischissans.

Syrop de viollette.

Ayez quatre onces de fleurs de violettes bien espluchées de leurs boutons: faites cuire vne liure de sucre à souffle: pilés vos fleurs de viollettes dans vn mortier, meslés les bien auec le sucre dans le poislon, passez le tout ensemble dans vn linge, estant passé mettez le dans vne bouteille que vous boucherez lors que vostre sirop sera froid.

Autre façon.

Faites cuire du sucre & pilés des violettes comme cy-dessus: mettez vne seruiette sur vn plat ou sur vne terrine: mettez y les violettes, & versez le sucre par dessus, remuez le tout ensemble, pressés le & le serrez.

Syrop de cerises.

Ayez des cerises, ostez en les noyaux,

preſſés les & les faites vn peu bouillir ſans eau, paſſez les &les preſſées encore vne fois, prenez vne chopine de ius qui en ſortira, faites cuire vne liure de ſucre à ſouffle, mettez le dedans voſtre ius de ceriſes, & faites boüillir le tout enſemble iuſques à ce que le ſucre en ſoit cuit à perle gros: & le ſerrez.

Autre façon.

Prenez des ceriſes, preſſez les & en tirez le ius, paſſez le & le mettez ſur le feu deux ou trois boüillons; mettés y enfin du ſucre à proportion de trois quarterons pour vne pinte de ius.

Syrop de meures.

Ayez des meures qui ſoient encore rouges, preſſez les, faites les boüillir, & en tirés le ius: prenez en vne chopine, & acheuez voſtre ſyrop, comme celuy de ceriſes.

Syrop de pommes.

Ayez des pommes de reinette, pelez les, & les coupez par tranches ou par roüelles: ayez du ſucre en poudre, & mettez ſur vn plat ou ſur vne terrine des petits baſtons bien dru, au deſſus deſquels vous ferez vn lit de pommes & vn lit de ſucre ſucceſſiuement tant qu'il y en ait aſſez: Mettez en ſuitte voſtre ter-

rine & ce qui eſt deſſus dans vn lieu frais pendant toute vne nuit, pendant laquelle voſtre ſyrop coulera, qui ſe trouuera beau & bon. *Autre façon.*

Faites boüillir auec de l'eau des pommes coupés par morceaux: eſtant bien cuites, paſſez les & les preſſés pour en tirer le ius, dont vous prendrez vne pinte, & le mettrez dans vn poiſlon auec vne liure de ſucre: faites cuire le tout enſemble iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle: cela eſtant fait, mettez le dans vne fiole que vous boucherez, lors que voſtre ſyrop ſera froid.

Syrop d'abricots.

Ayez des abricots bien meurs, pelez les & les fendés par la moitié: Mettez de petits baſtons de trauers ſur vn baſſin ou ſur vne terrine: faites vne couche d'abricots ſur les baſtons, vne couche de ſucre en poudre ſur les abricots, & ainſi ſucceſſiuement iuſques à ce qu'il y en ait aſſez. Mettez le tout en lieu frais pendant vne nuict: faites chauffer vn peu d'eau, mettez les abricots dedans, verſés les ſur vn linge blanc, paſſez l'eau, & ne preſſez les abricots que le moins que vous pourrez: Mettez cette eau dans

vn poiſlon auec le ſyrop qui ſera tombé des abricots dans la terrine:faites boüillir le tout enſemble, iuſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perle. Cela fait, tirez le & le mettez dans vne fiolle de terre.

Syrop de verjus.

Prenez du verjus qui ne commence pas encore à meurir, pilez le & en tirez le ius: Mettez le dans vne bouteille de terre qui ne ſoit point couuerte : expoſez cette bouteille au ſoleil, ou la mettez deuant le feu, iuſques à ce que le verius ſoit clair comme de l'eau : cela eſtant, tirés le de la bouteille bien doucement, crainte de remuer le fonds : prenés en quatre onces : faites cuire vne liure de ſucre à ſouffle, eſtant cuit, oſtés le de deſſus le feu, & mettez voſtre verjus dedans : lequel eſtant froid vous ſerrerez & boucherez.

Syrop de coins.

Ayez des coins bien meurs : oſtés la mouſſe de deſſus auec vn linge, rapés-les iuſques au cœur, prenez en la rapure, & la paſſez & preſſés dans vn linge. Mettés le ius qui en ſortira dans vne bouteille de verre, qui ne ſoit point couuerte : expoſez la au Soleil, ou le mettez deuant le feu, iuſques à ce que voſtre ius ſoit

tout clair. Cela estant, ostez le de la bouteille sans remuer la lie, faites cuire vne liure de sucre à souffle, prenés quatre onces de ius de coins, mettés les dans le sucre, meslez le tout ensemble, & le serués dans vne bouteille.

S'il estoit trop decuit, il le faudroit faire cuire à perle, qui est la vraye cuisson de tous les syrops de garde: & s'il ne l'estoit pas assés, il y faudroit mettre du jus pour l'acheuer de cuire.

Syrop de grenade.

Passés des grains de grenade dans vn linge, tirez en le jus & le mettés dans vne bouteille pour le clarifier & acheuer comme celuy de coins.

Syrop de citron.

Mettés quatre onces de jus de citron dans vne liure de sucre, que vous aurez fait cuire à souffle, & l'acheuez comme celuy de coins.

Fenouil blanc.

Prenez du fenoüil en branches, & le nettoyez bien. Faites le seicher, & estant sec, prenés vn blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange: battez le tout ensemble, & trempez dedans vostre fenouil: mettez en suitte du sucre en poudre par

dessus, & le faites seicher aupres du feu sur des feuilles de papier.

Fenoüil rouge.

Prenés du ius de grenade auec vn blanc d'œuf; battez le tout ensemble & y trempez vostre fenoüil: mettez y du sucre en poudre, comme au precedent, & le faites seicher au Soleil.

Fenoüil bleu.

Prenez du tourne-sol, & le rapez dans de l'eau, mettez y vn peu de poudre d'Iris & de blanc d'œuf, battez le tout ensemble, & trempez vostre fenoüil dans cette eau: apres quoy vous y mettrez du sucre en poudre & le ferez seicher comme le precedent.

Pour blanchir des Oeillets, des Roses & des Violettes.

Prenez des blancs d'œufs auec vne petite goutte d'eau de fleur d'orange; battez les ensemble, & mettez tremper vos fleurs dedans. Tirez les, & en les retirant secoüez les, & mettez du sucre en poudre par dessus, & les seichez aupres du feu.

Vous pouuez vous seruir de la mesme façon pour faire blanchir groiselles rouges, cerises, framboises & fraises, sans qu'il soit besoin de faire vne article parti-

culier pour chacun de ces fruits, n'y ayant aucune difference, & se pouuant seicher de mesme au feu ou au Soleil.

Cus d'Artichaux confits.

Prenés des cus d'Artichaux en telle quantité que vous voudrés, pelez les tout à fait, & en ostés soigneusement le foin, faites en suitte boüillir de l'eau, iettez y vos cus d'Artichaux, & les y laissés iusques à ce qu'il soient bien cuits. Aprés cela, mettés les dans le sucre, faites les y bouïllir quatre ou cinq boüillons, & les y laissés reposer. Cela fait, tirés les & les faites égoutter.

Ponsif.

Prenés vn bon ponsif, coupés le par tranches, que vous mettrés en suitte dans de l'eau fraiche auec vne poignée de sel blanc. Laisses les tremper cinq ou six heures, & en suitte faites les boüillir dans de l'eau iusques à ce qu'elles soient cuites. Tirés les & les faites esgoutter, puis prenés du sucre, faites le boüillir, & iettés dedans vos tranches de ponsif Faites les cuire derechef dans le sucre à proportion, & les tirés.

Pour faire des Gasteaux de Cerises, d'Abricots, de Pistaches & d'amandes.

Prenez des cerises ou des abricots, en telle quantité que vous voudrez; battez les dans vn mortier auec du sucre en poudre, tant qu'ils soient assez fermes pour estre mis en œuure; faites les cuire auant que de les glacer, & les glacez dessus & dessous.

Les pistaches & les amandes s'accommodent plus facilement, & sont plus aisez à faire des gasteaux.

A l'esgard des pistaches, prenez vne demy-liure de poudre de sucre, vn quarteron de pistaches, pour vn sol de gomme d'adragan, & vne goutte d'eau de senteur: pilés le tout ensemble, faites-en vostre paste, & de la paste des gasteaux de l'espaisseur d'vn teston que vous ferez cuire au four.

Pour en faire les abaisses, mettez tremper de la gomme dans de la fleur d'orange, pilez vos amandes ou vos pistaches, dans le mortier auec vn morceau de gomme, delayés le tout ensemble auec du sucre en poudre, puis faites & dressés vne paste, comme vous l'entendrez.

Vous pouuez de cette mesme paste en

faire vne autre fot claire, y meslant vn peu de musc, & soignés à la bien netoyer par dessus, puis la coupez en long, en rond, ou en quelqu'autre façon.

Pour la faire cuire il faut vn grand soin & vne grande circonspection : Vous la mettrez dans le four ou dans la tourtiere auec du feu dessus & dessous, mais vn peu moins dessus que dessous.

Gasteaux de paste de Citron.

Prenez du sucre en poudre & des blancs d'œufs, auec vn peu de rapure de chaire de citron: pilez le tout ensemble dans le mortier; & si d'auanture il y auoit trop de blancs d'œufs, mettez y de la farine de sucre, si bien qu'en battant vous rendiez ce qui est dans vostre mortier comme vne paste maniable. Trauaillez la à l'ordinaire, & faites vos gasteaux comme vous voudrez, de l'épaisseur d'vn demy doigt, ou moins, si vous voulez. Faites les cuire sur du papier dans le four, ou dans vne tourtiere, auec du feu dessus & dessous; mais mediocrement. Prenez garde qu'ils ne jaunissent, & si tost que vous apperceurez qu'ils commenceront à prendre cette couleur, tirés les, car dés lors ils sont cuits.

Pour faire vne tourte à la Combalet.

Il faut prendre trois iaunes d'œufs, ſans aucun meſlange de blancs, & demy liure d'eſcorce de citron, auec de l'eau de fleur d'orange & du muſc. Battez voſtre eſcorce de citron, meſlez le tout enſemble, & le deſſechez auec vne poignée de ſucre en le battant. Mettez auſſi le tout en ſuitte dans vn poiſlon, & luy faites faire trois ou quatre tours ſur le feu. Formés vne tourte & la mettés dans la tourtiere auec du ſucre en poudre deſſus & deſſous: fermez la & l'entourez de feu. Lors qu'elle ſera à moitié cuitte, leuez la & la mettés ſeicher dans le four.

Abbaiſſes glacées.

Prenez de toutes ſortes de fruits ſecs, & les pilez auec de l'eau de fleur d'orange: empliſſez vos abaiſſes de ces fruits qui formeront vne certaine eſpaiſſeur capable & propre pour les glacer: laiſſés en vn peu deſſus, & faites cuire le tout dans la tourtiere, iuſques à ce que la glace ſoit leuée. Pour ce faire, mettez du feu deſſus & point deſſous.

Macaron.

Prenez vne liure d'amandes pelées, mettés les tremper dans de l'eau fraiſ-

che, faites les esgouter, & les pilés dans vn mortier : arrousés les de trois blancs d'œufs, au lieu d'eau de fleur d'orange: Mettés y vn quarteron de sucre en poudre, & faites vostre paste, laquelle vous taillerés sur le papier en forme de macarons. Faites cuire vos macarons: mais gardés-vous de leur donner le feu trop chaud. Estant cuits, tirés les & les serrés en lieu chaud & sec.

Fraises contrefaites.

Prenés de la paste de massepain, roulés la dans vos mains enforme de fraises, que vous tremperés dans du ius d'épinevinette, ou de groiselle rouge, & rémuërés fort. Cela fait, mettés les dans vn plat & les faites secher deuant le feu. Cela fait, retrempés les de nouveau rois ou quatre fois dans le mesme ius.

Muscadin.

Prenés de la poudre de sucre, vn peu de gomme d'adragan, que vous aurés fait tremper dans de l'eau de fleur d'orange & de musc. Pilés le tout ensemble, faites le en forme de muscadin, & le faites aussi seicher de loin au feu ou au Soleil.

Marons à la Limosine.

Faites cuire des marons à l'ordinai-

re ; eſtant cuits, pelés les & les applatiſſez vn peu entre les mains : accommodez les ſur vne aſſiette, & prenez de l'eau, du ſucre, vn ius de citron, ou de l'eau de fleur d'orange, faites en vn ſyrop, eſtant fait, verſez le tout boüillant ſur vos marons, & les ſeruez chauds ou froids. *Autre façon.*

Si vous voulez blanchir vos marons, prenez vn blanc d'œuf, & de l'eau de fleur d'orange, battez les enſemble, trempés y vos marons, & les mettez dans vn plat auec de la poudre de ſucre. Roulés les tant qu'ils en ſoient couuerts, puis les faites ſeicher auprés du feu.

Les eaux d'Italie.

Eaux de jaſmin.

Prenez deux poignées de fleurs de jaſmin, mettez les dans vne eſguierre ou dans vne terrine auec vne pinte d'eau fraiſche, & enuiron vn quarteron de ſucre. Laiſſez le tout repoſer enuiron demy-heure & en ſuitte verſez voſtre eau d'vne eſguiere à l'autre, iuſques à ce qu'elle ait pris le gouſt de jaſmin. Mettés la rafraiſchir, & vous la trouuerez tres-excellente.

Eau de fleurs d'orange.

Ayez vne poignée de fleurs d'orange, meslez la auec vne pinte d'eau & vn quarteron de ſucre, & l'acheuez comme celle de jaſmin.

Eau de roſes muſcades.

Prenez deux poignées de feuilles de roſes muſcades, mettez les auec vne pinte d'eau & vn quarteron de ſucre, & l'acheués comme celle de jaſmin.

Eau de framboiſe.

Prenez des framboiſes bien meures, paſſés les dans vn linge & en tirés le ius, mettez le dans vne bouteille de vere decouuerte & l'expoſés au ſoleil, ou deuant le feu, ou dans vne eſtuue, iuſques à ce qu'il ſoit deuenu clair. Cela fait, verſés le doucement dans vn autre vaiſſeau, crainte de remuer la lie: prenez en vn demiſtier, & le metiez dans vn pot, ou dans vne terrine auec vne pinte d'eau & vn quarteron de ſucre: battez la bien en ſuitte, la verſant d'vn vaiſſeau en l'autre, paſſez la dans vn linge blanc, mettez la rafraichir, & vous la trouuerés excellente.

Eau de fraiſe.

Elle ſe fait de meſme que celle de framboiſe.

Eau de ceriſe

Elle se fait de mesme que celle de framboise.

Eau de groiselle rouge.

Elle se fait de mesme que celle de framboise.

Eau d'abricots.

Prenés vne douzaine de beaux abricots meures: pelés les & en ostés les noyaux: faites bouillir vne pinte d'eau, ostés la de dessus le feu, & y mettés vos abricots: apres vne demy-heure de temps mettés vn quarteron de sucre dans cette eau, le sucre fondu, passés la dans vn linge & la faites rafraichir Elle est excellante.

Eau de canelle.

Faites boüillir vne pinte d'eau; ostez la de dessus le feu, ayés enuiron vn quart d'once de canelle, rompez la par morceaux & la mettés dans cette eau chaude: mettés y vn quarteron de sucre & la laissés refroidir, passés la dans vn linge blanc, & en beuués quand il vous plaira.

Eau de coriandre.

Prenez vne poignée de coriandre, escossés la, & la mettés dans vne pinte d'eau auec vn quarteron de sucre: laissés la tremper iusques à ce que l'eau en ait assez pris le goust & que le sucre soit fondu. Cela fait, passés la & en beuués.

Eau d'anis

Elle ſe fait de meſme que celle de coriandre.

Eau de citron.

Prenez vn citron, coupés en la peau par zeſtes, mettés les dans vne eſguiere auec vne pinte d'eau & vn quarteron de ſucre: battez la bien d'vn vaiſſeau en l'autre, & lors qu'elle aura pris le gouſt de citron, paſſés la comme les autres.

Eau d'orange.

Elle ſe fait de meſme que celle de citrõ.

Les breu ua ges delicieux.

Ypocras de vin rouge.

Mettez dans vne terrine bien nette vne pinte de fort bon vin vn peu couuert: mettez y auſſi trois quarterons de beau ſucre, coupés par morceaux auec vn peu de canelle, deux brins de poiure long rompus, douze cloux de girofle, deux feüilles de maſif, vn peu de gingembre coupé par tranches, & vne pomme de reinette pelée & coupée auſſi par tranches: couurez bien la terrine, & la laiſſez repoſer enuiron demy-heure: lors que le ſucre ſera fondu, paſſez le tout dans vne chauſſe de drap ou de ſerge bien forte: Mettez auſſi dans la chauſſe

vne douzaine d'amandes douces caſſées & non pelées, ou bien lauez en le bout de la pointe dans du laict. Tournés & virez voſtre ypocras dans cette chauſſe, & le paſſés iuſques à ce qu'il ſoit bien clair: cela fait mettés le dans vne bouteille de verre, & la bouchés bien ſi vous voulés le conſeruer.

Si vous le deſirez meilleur, prenez vn grain de muſc & deux grains d'ambre gris pilez les vn peu dans vn mortier de fonte auec vn peu de ſucre en poudre: Mettez le tout dans vn peu de cotton ou dans de l'étouppe, & attachez le à la pointe de la chauſſe, & paſſez l'ypocras par deſſus, deux ou trois fois.

Ypocras de vin blanc.

Prenez trois pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouuer, vne liure & demie de ſucre, plus ou moins; vne once de canelle, deux ou trois feüilles de marjolaine, deux grains de poiure ſans piler, paſſez le tout dans vne chauſſe auec vn petit grain de muſc, & deux ou trois morceaux de citron: Laiſſez infuſer le tout enſemble pendant trois ou quatre heures.

Le clairet ſe peut faire auſſi de meſme.

Rosolis.

Prenez vne pinte d'esprit de vin, ou de bonne eau de vie; metttez la dans vne bouteille de verre auec douze cloux de girofle, trois brins de poiure long, vn peu d'anis vert, vn peu de coriandre cassée: laissez tremper le tout enuiron deux heures; passez le dans vn linge & faites cuire de bon sucre à souffle: ostez le de dessus le feu, mettez y vostre esprit de vin, remuez le bien auec vne cueilliere, ou auec vne spatule: passez le en suitte dans vne chausse comme l'ypocras, & mettés au fonds de la chausse vne douzaine d'amandes douces cassées & non pelées. Si vous le voulés meilleur, prenés quatre grains de musc, & six grains d'ambre-gris, & l'acheuez comme l'ypocras.

Populo.

Prenez vne pinte de bon vin blanc, & bien clair; mettez dedans vne pomme de Reinette, pelée & coupée par tranches, vn peu d'anis & de coriandre cassée: laissés tremper le tout enuiron deux heures: faites cuire deux liures de sucre à souffle: estant cuit, ostez le de dessus le feu, mellés y demistier d'esprit de vin, &remués le bié:laissez le refroidir: estât

froid, mettés y voſtre vin blanc, paſſez le & l'acheuez comme le roſolis; Mettez le dans des fioles de terre & le bouchez bien.

Sorbec d'Alexandrie.

Prenés vne groſſe roüelle de veau, degraiſſez la & la battez bien ſur vn billot auec vn rouleau: Mettés la dans vn pot bien net auec trois pintes d'eau, faites la reduire à chopine ou trois demiſtiers; prenez deux liures de beau ſucre: mettez le dans vn poiſlon auec le ius qui ſera ſorty de la roüelle de veau apres l'auoir bien degraiſſé, & paſſé au trauers d'vn linge blanc: faites bien boüillir le tout enſemble, & apres l'auoir eſcumé: faites le cuire à perle gros: ſerrés le dans vne bouteille de verre & la bouchez bien.

Aigre de Sedre.

Ayez vne douzaine de beaux citrons: fendez les par la moitié, prenés les endroits ou eſt le ius, oſtez en les pepins, en ſorte qu'il n'y ait point de chair de citron: ayez vn pot de terre tout neuf, mettez dedans ces endroits où eſt le ius: faites cuire vne liure de ſucre à ſouffle: faites vn bon feu de charbon, mettez le deſſous voſtre pot de terre, verſez dedans voſtre ſucre cuit, laiſſez le cuire

iusques à ce qu'il soit cuit à perle tirez-le & le serrez dans vne bouteille de verre, & le bouchés lors qu'il sera froid.

Limonade.

Ayés six citrons, pressés les & entirés le jus: mettez le dans vne esguiere ou dans vne terrine : adioustés y aussi le ius de trois oranges, l'escorce de la moitié d'vn citron & celle d'vne orange: Mettez y vne pinte d'eau, auec vne demy-liure de sucre : versez le tout d'vn vaisseau dans l'autre plusieurs fois iusques à ce que le sucre soit fondu ; cela fait, passez le dans vne seruiette blanche, & le faites rafraichir.

Orangade.

Prenez six bonnes oranges, & deux citrons ; & acheuez vostre orangade de mesme façon que la limonade.

Vin brusté.

Prenez vne pinte de bon vin de Bourgogne, mettés la dans vne esguiere d'argent decouuerte auec vne liure de beau sucre, deux feuilles de masif, vn brin de poiure long, douze clous de girofle, vne branche de rômarin & deux feüilles de laurier. Mettez en suitte vostre esguiere deuant vn grand feu, & du charbon allumé tout au tour de cette esguiere. Met-

tez le feu à voſtre vin auec du papier allumé, & le laiſſez bruſler iuſques à ce qu'il s'eſteigne tout ſeul. Il ſe boit le plus chaud que l'on le peut boire.

Vin des Dieux.

Ayez deux gros citrons pelez les & les coupez par tranches auec deux pommes de reinette pelées & coupées de meſme que les citrons : mettez le tout dans vn plat, auec, trois quarterons de ſucre en poudre, vne chopine de vin de Bourgogne, ſix clous de girofle, vn peu d'eau de fleur d'orange : couurez bien le tout & le laiſſez tremper deux ou trois heures : paſſez le dans vne chauſſe comme l'ypocras, ſi vous voulez ambrés le & le muſquez auſſi comme l'ypocras : & vous le trouuerez excellent.

Pour faire toutes ſortes de dragées.

Remarqués d'abord que pour faire les dragées il faut faire deux cuiſſons de ſucre differentes : l'vne eſt appellée à perle & l'autre à liſſe : & de là vient que l'on dit, dragées perlées & dragées liſſées : en ſorte que pour faire des dragées perlées, il faut faire cuire le ſucre à perle, & pour faire des drages liſſées, il le faut faire cuire à liſſe.

Remarquez encore que pour faire toutes ſortes de dragées, il faut auoir vne grãde baſſine de cuiure rouge auec deux anſes & platte par le fonds: ou vn baſſin dargent ſouſtenu en l'air auec deux cordes à la hauteur de la ceinture, ſous lequel il faut mettre vn reſchaux, ou vne terrine, auec vn feu mediocre, pour faire les dragées perlées. Il faut de plus auoir vn outil de cuiure rouge, en façon d'entonnoir, dont le goulot ſoit enuiron de la groſſeur d'vn ferret d'éguillette, lequel il faut ſuſpendre en l'air, au deſſus, au droit & aumilieu de la baſſine: & dans cet entonnoir, vous mettrés du ſyrop cuit à perle, lors que vous voudrés faire des dragées perlées.

Amandes perlées.

Prenés des amandes douces & bien entieres, nettoyés les de leur pouſſiere & de leur ordure: mettez les dans la baſſine & les deſſechés vn peu ſur le feu: mettez auſſi du ſyrop à perle dans l'entonnoir, ayés ſoin de bien remuer la baſſine, & de bien faire tourner les dragées dedans, afin qu'elles prennent toutes du ſucre également. Vous pouuez auſſi quelquefois les remuer auec la main & les ſepa-

rer l'vne de l'autre, s'il y en a qui se tiennent.

Arrestés par fois le syrop, pour laisser reposer & seicher les dragéeus Vous les pouuez rendre si grosses & si couuertes de sucre que vous voudrez, en continuant tousiours de mesme.

Amandes lissées.

Nettoyés bien vos amandes, & les dessechez à la bassine, prenez du syrop cuit à lisse auec vne cuillere, enuiron demystier à la fois; versez le dans la bassine, que vous manierez & remuërez souuent auec la main. Laissez reposer quelquefois vos amandes, & les couurez de sucre tant & si peu que vous voudrez, faisant tousiours de mesme.

Anis de Verdum.

Prenez de bon anis bien doux : ostez-en soigneusement les ordures, la poussiere, & les queuës. Cela fait, mettez le dans la bassine, dessechez le vn peu, & l'acheuez de mesme que les amandes lissées, mais ne le couurez gueres de sucre.

Coriandre perlée.

Prenez de la coriandre nouuelle, epluchés la bien & la nettoyés de ses ordures cela fait, mettés la dans la bassine & faites

faites en des dragées de la mesme façon que les amandes perlées.

Fenoüil en dragées.

Prenez de la graine de fenoüil bien verte & bien douce, & en faites des dragées de mesme qu'il est dit cy-deuant de l'anis de verdun. *Pois sucrez ou gros Verdun.*

Prenez de l'anis bien doux & en faites des dragées de mesme que l'anis de Verdun mais grossissez les de dela grosseur d'vn gros pois.

Pistaches lissées.

Prenez des pistaches cassées & bien esplucheés: mettez les dans la bassine, & mettez aussi du sucre à lisse dans l'entonnoir à mesme temps: faites vos dragées comme les amandes lissées. Vous en pouuez faire des perlées, comme les amãdes perlées, mais il ne les faut pas dessecher dans la bassine, au contraire il faut laisser couler le sucre en mesme temps.

Canelas de Milan en dragées.

Prenez de bonne canelle nouuelle, coupés la par petits morceaux, comme des lardons, & les mettez dans la bassine: mettez aussi du sucre cuit à perle dans l'entonnoir, & faites vos dragées, comme les amandes perlées.

Orangade perlée.

Prenez des oranges bonnes à confire : oſtez l'eſcorce de deſſus bien mince:coupez chaque orange en quatre :oſtez en le dedans : cela fait, coupez les encore par petits morceaux comme des lardons:faites les cuire dans l'eau, & confire au ſec comme il eſt dit dans le traitté des amãdes ſeches ; tirés les ſur la paille, enſorte que tous les morceaux ſoient ſeparés: mettez les dans la baſſine & faites vos dragées comme les amandes perlées.

Graine de melon en dragées liſſées.

Lors que les melons ſont de ſaiſon, ſerrés la graine des meilleurs , & la gardés en vn lieu bien ſec. Quand vous en voudrés faire des dragées, faites la bien ſecher dans la baſſine,& faites vos dragées auec du ſyrop cuit à liſſe , de meſme que les amandes liſſées.

Graine de concombre en dragées liſſées.

Dans la ſaiſon des concombres, ſerrés-en la graine en vn lieu ſec: lors que vous en voudrez faire des dragées , oſtez l'eſcorce de deſſus cette graine , prenés l'amande de dedans & faites en vos dragées, comme celle de graine de melon , mais il ne la faut point ſeicher dans la

baſſine. *Graine de citroüille en dragées.*

Faites vos dragées de graine de citroüille, de meſme que celles de graine de concombre.

Ces trois dernieres ſortes ſe peuuent faire auſſi bien à perle comme à liſſe, mais elles ne ſont pas ſi bonnes.

Abricots en dragées liſſées.

Prenés des abricots confits en ſec, ou de la paſte d'abricots, pilés la dans vn mortier auec vn peu d'eau de fleur d'orange : faites cette paſte par petites boules, comme vn pois ; applatiſſez la auec les doigts comme vne lentille : laiſſez la vn peu ſecher, & en faites des dragées de meſme façon que les amandes liſſées,

Dragées de chair de citron.

Prenez de la chair de citron tirée au ſec : & en faites des dragées de meſme que de la paſte d'abricots.

Vous pouuez ambrer & muſquer vos paſtes en les pilant au mortier.

Vous pouués auſſi ambrer & muſquer toutes ſortes de dragées en mettant le muſc & l'ambre preparés dans la baſſine à la derniere couche que vous leur donnerez auec le ſucre.

Remarqués de plus que l'on peut faire

des dragées de toutes sortes de fruicts confits à sec, ou de pastes de fruicts.

Pour faire du sel blanc auec du sel gris.

Prenés vn litron de sel gris, mettez le dans vne terrine, auec enuiron deux pintes d'eau bien claire, & le laissés reposer iusques à ce qu'il soit fondu, le remuant de fois à autres. Laissez le rasseoir, & le versez doucement dans vne autre terrine, de crainte de remuer l'ordure qui est au fonds, & la quelle il faut jetter. Cela fait, laissez encore rasseoir l'eau : estant rassise, renuersez la encore dans vne auautre terrine, en la passant dans vne seruiette. Enfin cõtinués tousiours à la laisser rasseoir, & à la verser dans vne autre terrine iusques à ce qu'elle soit toute claire. Cela fait mettez vostre eau dans vne bassine, & la faites boüillir à grand feu, jusqu'à ce qu'elle soit changée en sel : ce qu'estant fait, remuez le souuent de peur qu'il ne boüille au fonds. Si vous pratiquez bien toutes ces choses, vous aurez du sel fort blanc & fort delié : & mesme d'vn litron de sel gris, vous en pouuez mettre deux de blanc.

ADVIS NECESSAIRE au Lecteur.

APrés toutes ces façons de confitures & d'autres choses qui dependent en quelque façon du Confiturier, quelqu'vn se pourroit plaindre que ce qui y est discouru n'est pas assez esclaircy, quoy qu'il y ait des esprits assez intelligens pour ne pas faire cette plainte ; neantmoins pour contenter les fantasques & les critiques, i'ay iugé à propos d'adiouster icy quelques connoissances assez generales & assez communes, qui aideront pourtant l'vsage & la pratique des choses qui sont icy exprimées, & sans lesquelles j'aduouë que l'on pourroit s'y méprendre.

Ie vous dōne donc cet auis Lecteur, afin que vous en fassiez vostre profit, & pour vous oster toute occasion de plainte & de fascherie, si vous reduisez en pratique ce qui est icy couché par theorie.

Premierement, quand i'ay parlé des cuissons de sucre, i'ay dit qu'il le falloit faire cuire tantost à lisse gros, tantost à lisse menu ; tantost à perle gros, tantost

à perle menu : or ces termes pourroient sembler de l'Allemã à qui ne les verroit pas expliqués, & en voicy l'explication qui n'est pas difficile à conceuoir. Par le gros & le menu s'entend le plus & le moins cuit, en vne façon ou l'autre de lisse ou de perle, en sorte que lisse gros est le plus cuit, lisse menu est le moins cuit, & ainsi de perle.

Lors que ie parle de sucre en gelée, i'entends parler de celuy qui est cuit auec des decoctions ou jus de fruits : mais à propos de gelée, pour vous apprendre quand elle sera faite, prenés de cette decoction ou ius dont ie viens de parler, i'entends meslé auec le sucre : prenez-en dis-je, auec vne cueilliere, & s'il tombe par morceaux & ne coule pas comme le syrop, soyez asseuré que vostre gelée est parfaitement cuitte & bien faite.

Quand vous verserez vos breuuages delicieux dans des bouteilles, prenez bien garde qu'elles soient bien nettes & bien bouchées.

A l'esgard de vos eaux d'Italie, conseruez les le plus fraischement que vous pourrez ; mais pourtant ie vous donne auis de n'en point faire qu'à mesure que

vous en aurez beſoin.

Ne mettés point vos ſyrops en vn lieu trop ſec, car il y auroit danger qu'ils ne candiſſent.

Les balets dont ie parle quand ie traitte des Creſmes & de Laitrages, doiuent eſtre faits de petites branches d'ormeaux, qu'il faut peler & laiſſer groſſes comme le pouce, ſans oublier d'en couper les pointes. Toutefois vous les pouuez faire de boüillot bien eſpluché.

Il y a quelques ſallades auſquelles ie ne preſcris point d'aſſaiſonnement, & ie me ſouuiens de vous dire qu'il faut les ſeruir auec le vinaigre & le ſucre.

Pour rendre vos praſlines bien agreables, vous les deuez ambrer & muſquer auec l'ambre & le muſc bien preparez.

Les maſſepains doiuent auſſi eſtre ambrez & muſquez de meſme façon ; mais d'abondant vous les pouuez glacer.

Pour donner les couleurs à vos conſerues, vous deuez vous ſeruir de celles que vous aurés preparées, mais ſi vous n'aués des fruits ordinaires pour ainſi les accommoder ; prenez, par exemple, au lieu de piſtaches, de la poirée, au lieu de grenade ou d'eſpine vinette, prenez de

la cochenille ou du ſignabre; & n'oubliés pas que vous pouués auſſi les ambrer & muſquer.

Les fruits & les fleurs que vous aurez blanchis, doiuent eſtre touſiours mis en vn lieu ſec ſi vous voulez les conſeruer auec honneur.

Vous pouuez leur dõner telles couleurs qu'il vous plaira, ce que vous ferés comme vous ſçaués, auec celles que vous aurez preparées conformement à ce que i'en ay dit.

La paille ſur laquelle vous mettrez vos oranges & vos citrons ſecs pour les garder, doit eſtre parfaittement nette, quoy que vous puiſſiez auſſi les mettre ſur des claies, ou ſur du fil de richard.

Garniſſez, ſi vous me voulez croire, vos compoſtes d'eſcorce de citron confite, de piſtaches, de grains de grenade, de ceriſes à oreille, de brugnoles glacées & de quelques autres choſes ſemblables.

Si vous voulez reüſſir quand vous faites vos confitures liquides, mettez y autant de ſucre que de fruict ; à la reſerue des coins & des ceriſes, car il faut pour chaque liure de coins cinq quarterons de ſucre, tout au cõtraire des ceriſes, à la liure

desquelles il n'en faut que trois quarterons.

Ne plaignés pas le sucre aux oranges & aux citrons, car vous n'y en sçauriés trop mettre, & il faut qu'ils nagent dedans en estant tout couuerts. Que si vous apprehendez vne despense inutile, sçachez que ce qui en pourra rester, seruira auec honneur & profit aux conserues, aux praslines, aux compostes de poires, & aux noix vertes.

A l'égard des confitures seches, il faut obseruer la mesme regle de chaque liure de sucre pour chaque liure de fruict. Et ie vous dône auis de les mettre dãs des boëtes de sapin ou d'autre matiere, mais toûiours entre deux papiers, quand vous les aurés tirées de l'estuue. Ne manquez pas aussi de les tenir en lieu sec & de les changer de papier de temps en temps, iusques à ce qu'elles ne jettent plus de syrop, & que le papier dans lequel elles seront enfermées, soit tout sec. Le syrop que vous en tirerés, pourra estre employé à faire des confitures liquides, & des pastes de fruits: mais en cas que vous vous en seruiés, il faut moitié sucre & moitié syrop.

Vous deuez serrer vos pastes de fruits

dans des boëtes de ſapin, ou d'autre matiere, de meſme que vos confitures ſeches, & changer auſſi ſouuent le papier dans lequel elles ſeront enuelopées.

Quand vous voudrez faire vos paſtes, mettez y auſſi peſant de ſucre en poudre que de marmelade: toutefois ſi vous eſtes meſnager, vous pouuez ſans aucun inconuenient, ne mettre que trois quarterons ou demy liure de ſucre à chaque liure de marmelade.

Vos candits doiuent eſtre ſoigneuſement gardez en vn lieu ſec

A l'égard des paſtes de Gennes, il ſuffit entierement de mettre demy-liure de ſucre à chaque liure de marmelade.

Le ſel blanc doit auſſi touſiours eſtre en vn lieu ſec. La raiſon en eſt aſſez euidēte.

Ayez grand ſoin que vos baſſines ou poiſlons, dans leſquels vous faites vos confitures, ſoient touſiours bien clairs & bien nets; mais de cuiure rouge, & ſçachez qu'il eſt fort à propos, & meſme neceſſaire, que voſtre eſcumoire ou cuilliere ſoit de meſme matiere, ou plûtoſt d'argent.

Le four dans lequel vous ferez cuire vos maſſepains, doit auſſi eſtre de cuiure

rouge ou de fer. Que si vous n'en auez point chez vous, ou de portatifs en la cãpagne, seruez-vous de ceux des pastissiers & des boulangers par faute d'autres.

Pour preparer vostre musc, comme il faut, mettés le dans vn petit mortier de fonte, pilés le auec vn pilon de semblable matiere, meslés-y vn peu de sucre en poudre, & aprés que le tout sera bien broyé ensemble, serrés le dans du papier pour vous en seruir au besoin.

Vous pouuez preparer l'ambre de la mesme façon, & mesme les mesler ensemble, pour vous en seruir tant aux breuuages qu'aux confitures.

Pour preparer la poirée, prenez en des feüilles, pilez-les dans vn mortier, tirez-en le ius & le passez dans vn linge. Mettez-le en suitte dans vn plat sur le feu: lors qu'il commencera à boüillir, iettez le dans vn tamis, ou sur vne seruiette, & prenés l'escume qui sera demeurée sur ce tamis ou sur cette seruiette, pour vous en seruir quand vous voudrés donner vne couleur verte à vos pastes & à vos conserues.

Quand vous la voudrés donner rouge, prenés vne once de cochenille, demy-

once d'alun, & demy-once de Christal mineral, pilés & brisés le tout ensemble dans vn mortier de fonte; estant bien pilé, serrés le, & quand vous en aurez besoin, delayés le auec du verjus ou de l'esprit de vin, passés le dans vn linge, & en prenés le jus.

Quand vous la voudrés donner jaune, prenés des lys que vous aurés serrés en esté, tirés les petits brins jaunes qui sont dedans, faites les secher, mettez-les en poudre & vous en serués quand vous en aurés affaire.

Voila, Lecteur, quelques auis que i'ay iugé non seulement vtiles, mais aussi necessaires pour vostre satisfaction, afin que vous puissiez pratiquer auec contentement ce qui vous est enseigné dans ce Liure. Ie vous en souhaitre vne plus ample & plus solide experience, aprés la gloire que i'ay receuë, les pratiquant en public auec succés.

FIN.





TABLE ALPHABETIQVE des Titres & des Matieres contenuës dans le Parfait Confiturier

A

Extraict du Priuilege du Roy.

PAr grace & Priuilege du Roy, il est permis à IEAN RIBOV, Marchand Libraire à Paris, d'Imprimer ou faire Imprimer le Liure intitulé *le Parfait Confit urier François*, composé par le sieur de la VARENNE, Escuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d'Vxelles, pendant le temps & espace de 7. ans, à compter du iour qu'il sera acheué d'Imprimer; Auec deffenses à tous autres de l'Imprimer ou faire Imprimer, sous les peines portées par icelles Lettres Données à Paris le 6 iour de Decembre 1664.

Signé, GVITONNEAV.

Acheué d'imprimer la premiere fois le 4. Auril 1667

